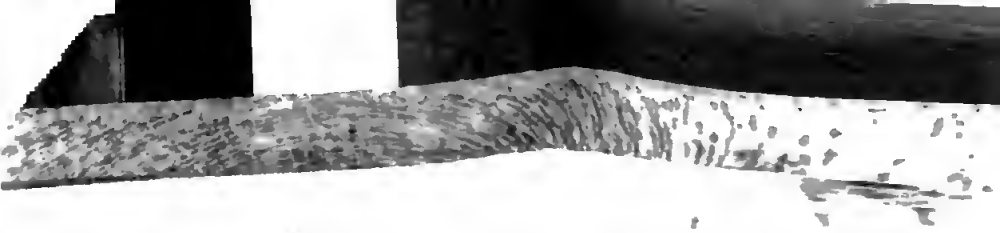
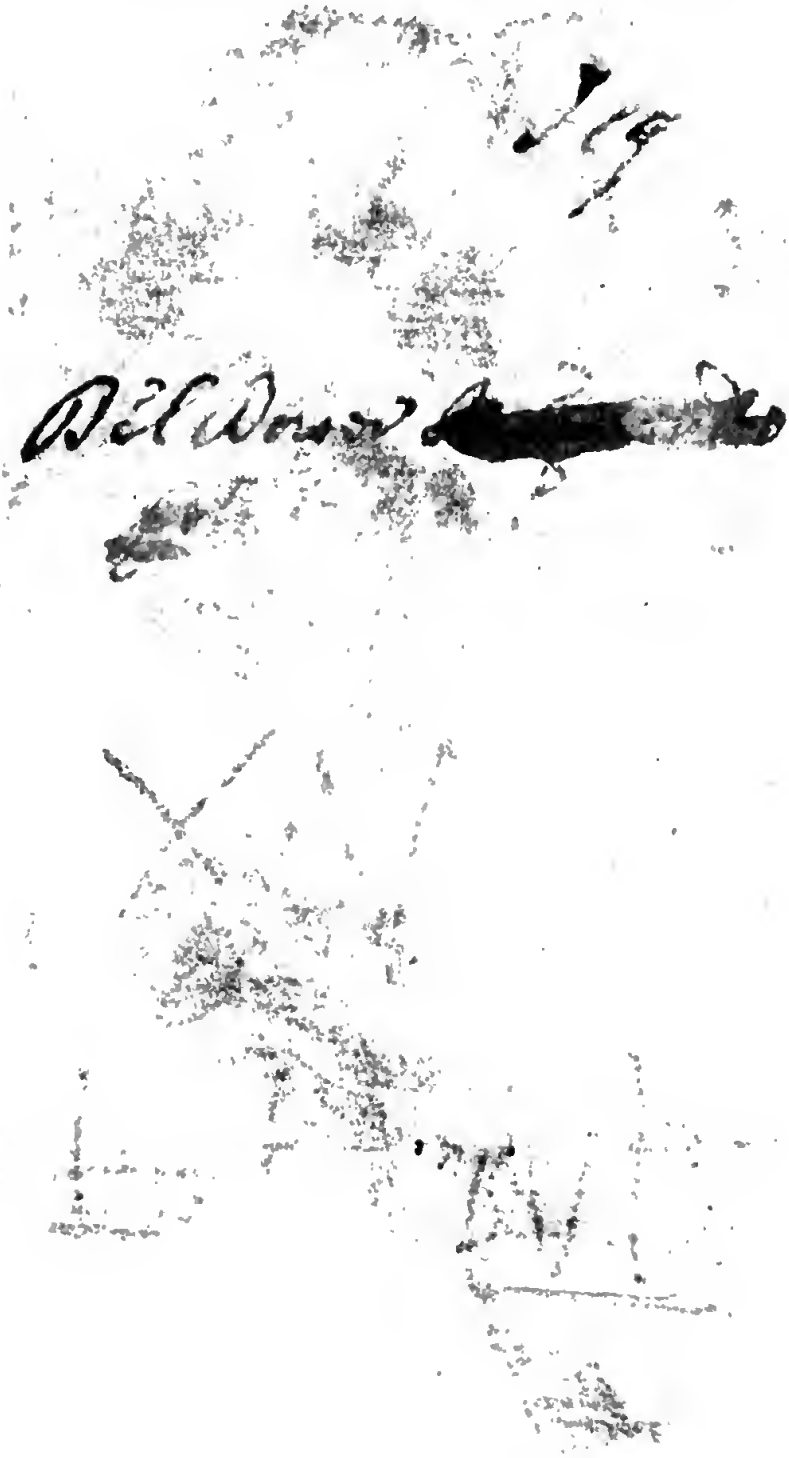
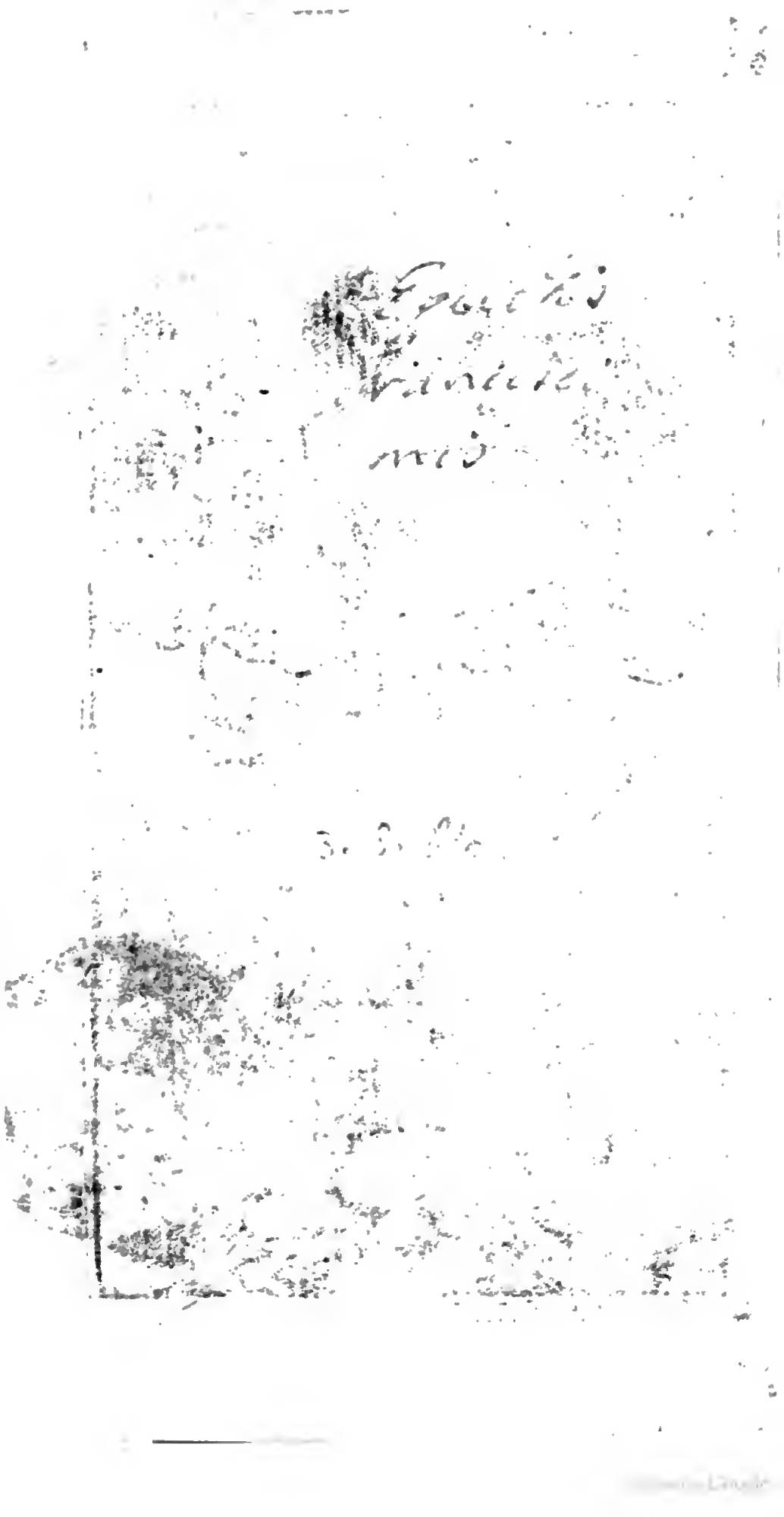


3.8.826



3.2.816

VOBIS NON VOBIS
Ant: Luciani fec:



# TRATTATO

## DEGL'ALIMENTI,

E della maniera di conservarsi lungamente in sanità;

*Con la differenza, e scielta che si dee far di loro in particolare, con l'uso, e natura de i medesimi secondo i principj Chimici, e Mecchanici.*


**DI M. LEMERI**

Accademico della Real Società di Francia.


Trasportato dal Francese.

---

*All'Illustriss. & Eccellentiss.*

# DON GUIDO VAINI

Principe di Cantalupo, Duca di Selci, &c. Cavaliere del Regio Ordine dello Spirito Santo.

IN VENEZIA, M. DCC V.

---

Per Girolamo Albrizi.

*Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.*

# ECCELLENZA Illuſtriſſima.

FU' mirabile la providenza di Dio, nella multiplicità de i cibi, e perche queſti non ſi accomodano univerſalmente ad ogni Clima e tem-

peramento, e talora ne più lauti banchetti rieſce la diverſità dannoſa, è parimente degna di lode l'umana ſaviezza, che ſeppe diligentemente inveſtigare le loro proprietà, e qualità; concernendo l'umana conſervazione, e perciò l'utile, e il bene della Repubblica l'uſo opportuno de i medeſimi. Meriterà pertanto ogni aggradimento il Dottore Lemery eſercitatiſſimo nelle materie Fiſiche, e naturali nella preſente opera degl'Alimenti, ſperando diſtinto gri do, e plauſo univerſale nel teatro del Mondo letterato non tanto per la neceſſità della materia, ma vie più venendo ella conſecrata all'E. V. la quale con la grandezza dell'animo ſuo la difenda da i Critici, e renda più coſpicua per venir marchata con il titolo del ſuo glorioſiſſimo nome. Nè credo ſii per ſdegnare sì picciola offerta benche diverſa dalle di lei dottiſſime, ed eruditiſſime applicazioni il di lei magna-

gna-

gnanimo Spirito tanto applaudito nelle gran Corti, perche ſeppe col maneggio dell'armi accompagnare l'acquiſto della letteratura, onde con ragione ſi moſſe Luigi XIV. il grande ad arricchirlo col grado qualificatiſſimo di Cavaliere dell'Ordine Regio dello Spirito Santo; ed a pubblicare in più occaſioni la ſtima ſingolare, che ſempre ha fatta d'un Perſonaggio di cuore ſempre avvezzo ad azzioni più glorioſe; ne mancano Scrittori accreditati, che decantano il ſuo grand'animo, uno tra queſti ſi è il Sig. Avvocato Franceſco Dini eletto Uditor di Bologna, che frequentate le più coſpicue Biblioteche di Venezia, e tra le altre la numeroſiſſima del famoſiſſimo Sig. Avocato Conte Bertuolo ha poi pubblicate tant'opere, egli dunque nelle ſue riſpoſte Ovidiane conſacra le ſue Elegie: *Illuſtriſſimo Excellentiſs. & eruditiſſimo D. Principi de familia Vaina Italiæ antiquiſſima, & nobiliſſi-*

*liſsima Equiti Ordinum Regia Majeſtatis Chriſtianiſsima ſplendidiſsimo*. Ed io pur dovrei per atto di puriſſimo oſſequio lodare le doti dell'anima ſua ſublime, ma ſon tante, che io non ho virtù di regiſtrarle; dovrei celebrar la clemenza, e benignità perche queſte m'incoraggiſcono ad offerirle queſto bel parto delle mie Stampe; parimente non dovrei ommettere di deſcrivere il retaggio della ſua Eccellentiſs. Stirpe, ma non ardiſco perche ſo eſſer arduo diſegno, e che non le poſſo accreſcer fregio: nondimeno dirò alla sfuggita, che per dieci Secoli ſi prova dall'arbore Genealogico, da pubblicarſi da penna erudita, una diſcendenza nobiliſſima, e piena di Eroi, i quali nell'eſercizio dell'armi temuti ſi reſero Padroni d'Imola Foro di Cornelio Silla, e di buona parte della Romagna: favorirono è vero i ſuoi Aſcendenti le fazzioni de i Ghibellini, e ne furon Capi, nondimeno

ſi

ſi prova da un Breve Apoſtolico ; che vivente Guido Vaini gran Capitan de ſuoi tempi il di lui Padre intereſſatoſi ne vantaggi della Chieſa pregato le ſomminiſtrò cannoni, e attrezzi militari; queſto fù quel Guido tanto celebrato dal Guicciardini cognato del Cardinal Alidoſio, il quale ſposò l'altra ſua Sorella con i Conti di Pitigliano di Caſa Orſini, fu Capitano della Guardia di Giulio II. e ſucceſſivamente Preſidente di guerra in Parma. S'imparentò poi tal Famiglia con Caſa Viſconti ſpoſando Bernabò Secondogenito del Duca una virtuoſiſſima Gran-Dama di queſta gran Caſa. Non dirò di vantaggio ſolo ſpecchiandomi per vedere l'immagine de ſuoi Antenati in V. E. il quale reſoſi meritevole della grazia di ſi gran Rè fu nella decimaſettima promozione diſtinto, e promoſſo ſolo nell'Ordin di Cavaliere, come pure nell'Eccellenza del Signor

Prior

Prior Vaini Generale della Religione di Malta, parendo tributarie le grandezze alla ſua Eccellentiſs. Caſa, reſtando io ſommamente qualificato da ſi alta Protezzione, onde debba per ſempre umiliſſimamente à ſcrivermi

Di V. S.

*Umil. Oſsequioſiſs. & Oblig. ſerv.*
Girolamo Albrizi.

# LO STAMPATORE VI

## A chi Legge.

TRa gl'Autori più insigni del presente Secolo si deve giustamente connnmerare il Dottore Lemerj Medico Fisico Francese, il quale avendo arricchite le Stampe con Volumi eruditissimi tra quali il corso Chimico ricevè applauso senza fine, tante volte ristampato; ha voluto ora dar pascolo al Mondo letterato con questo bel componimento degl'Alimenti; in cui con distinzione di capitoli, con metodo singolare divisa le proprietà, e uso de i medesimi secondo la diversità de i Climi, dell età, e de temperamenti, materia fruttuosa per la conservazione degl'Uomini, e d'utile per gl'Eruditi delle cose Fisiche, e naturali, sperando non solo per il grido di penna celebre ogni aggradimento, ma viepiù per l'ordine, conseguenze, ed altre utilità l'ammirazione universale. Vivi felice.

NOI

# NOI
# REFORMATORI
## Dello Studio di Padoa.

HAvendo veduto per la Fede di reviſione, & approbatione del P. F. Raimondo Aſperti Inquiſitore nel Libro intitolato: *Trattato degl' Alimenti del Lemery traſportato dal Franceſe in Italiano*: non v'eſſer cos'alcuna contro la Santa Fede Cattolica, & parimente per Atteſtato del Segretario Noſtro; niente contro Principi, & buoni coſtumi, concedemo Licenza à Girolamo Albrizi Stampatore, che poſſi eſſer ſtampato, oſſervando gl' ordini in materia di Stampe, & preſentando le ſolite copie alle Publiche Librarie di Venetia, & di Padoa.

Dato li 5. Ottobre 1703.

(Ferigo Marcello Proc. Ref.
(Girolamo Venier kav. Ref.
(Marin Zorzi R.

*Agoſtin Galdaldin Segr.*

# DE GLI ALIMENTI

*In cui si fà la disquisizione de principij che gli compongono, il di loro uso, e la maniera di conservarsi in sanità.*

## PARTE PRIMA.

COme la vita dell'Animale non depende se non dal calore, e questo dalla fermentazione del sangue, che quando egli integramente si perde, subito perisce lo stesso, e che per altro il mischiamento de i più potenti sali fermentativi non possano esser bastevoli à trattener una fermentatione assai durevole, vedo la necessità, che il medesimo tiene di portarsi di quando in quando à pigliar alimenti. Mà perche mai se gli porta se non sente una fastidiosa sensazione, perciò debbo far ogni diligenza per scourire la maniera in cui si fa il sentimento di fame. Ora come questa non è proprietà del corpo ne segue che deve esser una modificazione dell'anima: ma quando considero che per lo più sperimento questa sensazione

contro la mia propria volontà, si rende manifesto che non se ne può dar la cagione allo spirito. Dunque debbo reputarla a qualche corpo: ma se cimentata la natura dello stesso si vede manifestamente, che egli non saprebbe operar senza communicar del moto alla sostanza, e che avendo parti non saprebbe applicarsi immediatamente ad una sostanza che non ha parti; è certissimo che ne meno il corpo ne può esser la cagione. Dunque è un esser infinito che cagiona in me il sentimento: Ma perche quando che m'auvicino à qualche corpo, o ch'egli fa impressione sopra degli miei organi, subito ha qualche sentimento, ne segue ancora che Dio è la vera cagione di tutte le sensazioni, e che gli corpi altro non sono che la causa occasionale. Ad ogni modo come mi son auvezzato à riportar il sentimento nelle parti in cui si fa l'imprezione, che per altro la ripporto verso la regione dello stomaco, e che finalmente altro non si trova in questa parte che un certo liquore nel fondo dello stomaco, che porta il nome di fermento, si dee conchiudere, che il sentimento di fame è cagionato per l'impressione, ò sia irritatione fatta per mezzo de sali, che si trovano nel medesimo dissolvente sopra della membrana

brana interna del ventricolo, non per altro se non per auvertir l'anima della necessità in cui il corpo si trova d'alimenti: Ma perche questo mestruo si filtra a poco a poco ed accresce di più in più, la di lui quantità, fa di mestieri, ch'accrescendo l'impressione, che la fame diventarà incomportabile, se non si prendessero gli alimenti. Pigliati dunque li alimenti non è maraviglia se mi sento sgravato da questo sentimento, poiche inaffiandosi di questo dissolvete, l'impediscono d'operar sopra dalla membrana nervosa; onde fermentando insieme, si rompe in minutissime parti il loro tessutto, e cangiando queste di figura, molle, ed ordinamento, si distrugge integramente la loro forma. Ora dunque tutto ciò che può vivificare le parti solide, ò fluide del nostro corpo merita il nome d'alimento, secondo questa deffinizione l'aria dee esser un vero alimento. Ed in vero non v'è alcuno, che non s'accorga del gran bisogno, che ne ha ad ogni momento per la conservazione della sua vita; il che fa che non sapressimo non cercarne l'auvantaggio che l'Animale riceve da quello. Osservo primieramente, che stringendo con un legame la trachea ad un cane, che questo animale subito more, e perche non

more, che in quanto che il di lui cuore ceſſa di battere, che non ceſſa di battere ch'in quãto che gli manca la cauſa congionta del ſuo movimento debbo perciò cercar il fluido che lo mette in giuoco, ed in che maniera il medeſimo viene à mancar coll'occaſione del ſtringimento della trachea; Ora è certo che queſto ſpiritoſo fluido è portato al cuore per mezzo del ſangue, e non de nervi, poiche continua battere lo ſpatio di 50. ore dopo tagliati tutti li nervi che vanno rampeggiando nella di lui ſoſtanza (per l'eſperienza fatta dal famoſo Chirac Lettore delle facoltà di Mompaglieri ſopra d'un Cane) è manifeſto che la legatura della trachea non può impedir il moto del cuore ſenza impedir che il ſangue vi ſia portato, ò finalmente privarlo di quel, che il medeſimo può ricever dall'aria; e perche la legatura della trachea non può impedir il ſangue d'eſſer portato al cuore, che facendoli far oſtacolo a ſe ſteſſo nei polmoni, che il ſangue non può perdere il ſuo movimento in queſto corpo veſcicoloſo per mezzo della ligatura, ſe non in quanto che non ſi fa più alcun gonfiamento nella ſua ſoſtanza, per eſprimerlo dagli vaſi, ò per il mancamento di qualche parte fermentativa che l'aria vi forniva; eſami-

no

no qual di due può produr queſt'effetto. Per queſto ſtringo di nuovo col legame la trachea ad un cane dopo haverla gonfiata d'aria, ma l'animale non laſcia di morire come avanti; dunque ſe more non è per altro ſe non perchè il ſangue non può impregnarſi nel cuore del nitro dell'aria, che ſerve principalmente al di lui movimento, e quel che mi conferma maggiormente in queſto ſentimento, ſi è che il ſangue acquiſta nella vena polmonare un color fiammeggiante e più ſplendido di quel che viene dall'arteria polmonare: Ora come queſto colore non può riconoſcer ch'una più viva e più abbondante rifleſſione di raggi: e che il ſangue non può rifleterli più abbondantemente, che in quanto ha acquiſtato maggior ſuperficie; che non può finalmente acquiſtar più di ſuperficie che per una maggior diviſione delle ſue parti, ve nè ſegue che qualche parte dell'aere ſminuzza il ſangue ne polmoni. Per determinar più ſicuramente la natura di queſto fermento dell'aria, non v'è che à far rifleſſione ſopra di queſta ſperienza: cioè che havendo laſciato del nitro nella machina del Boijle dopo averli tirato fuori l'aria, non vi morì dentro l'animale ſin che non fù conſumato queſto meſtruo; e

perche molte ſperienze c'aſſicurano eſſervi di queſta ſpezie di ſale nell'aria, perciò dobbiamo conchiudere che queſto nitro, e quel che conſerva il moto del cuore, ed in parte la fluidità, ed il color del ſangue. Ciò che mi conferma maggiormente in queſto, è che il ſangue eſtravaſato nel piatto piglia queſto color vermiglio ſolamente dalla parte che è toccato dall'aria, mentre che conſerva un color roſſo oſcuro al di ſotto; finalmente ciò che mi toglie ogni dubbio ſopra di queſto è che avendo fatto ſeccar del ſangue, dipoi meſſo ſopra de carboni ardenti, fece molti crepiti conſiderabili; e poiche la chimica non riconoſce altra ſpecie di ſale che il nitro miſchiato con alcuni ſolfi per far queſti ſtrepiti; ſi dee manifeſtamente conchiudere che l'aria communica al ſangue queſto ſpirito nitroſo, che il medeſimo per mezzo di queſto conſerva ancor in parte la ſua fermentazione; e finalmente che molte delle ſue particelle ſervono alla nutrizione, e conſequentemente à riparare la perdita delle parti ſolide che giornalmente ſi fa ne noſtri corpi. Del reſto ſi può aggiongere che, li polmoni, eſſendo di tutte le parti del corpo le più fiache, il ſangue paſſandovi dee neceſſariamente perdervi del di lui

moto, ed in questo modo chiudesi da se stesso il passaggio atraverso dell'estremità de loro vasi e pori di communicazione delle arterie alle vene, se non fosse di continuo diviso per mezzo di questo spirito nitroso che lo tiene nella sua dovuta consistenza; Ma forse dirà alcuno che respirando si sente qualche fresco in queste parti, il che manifesta che le parti del aere fanno più tosto perdere del movimento al sangue: à questo respondiamo che è per l'istessa fermentazione che si sente questo fresco: Perche come ella sminuzza i principi della massa, e gli rende più sottili; ancorche ve ne segue, che essi acquistino novi gradi di movimento, che come rende libera la circulazione ne polmoni, si dee sentir fresco, ò più tosto un minor calore a ragione della minor quantità di sangue che all'ora si trova dentro di quelli convinti del la necessità dell'aria, e del di lei nitro che depone nel sangue principalmente per il moto del cuore, potiamo inferire che mischiandosi col sangue passa atraverso de' pori di questi vasi, che sono proportionati alle parti d'un tal diametro perche come si sollevano vapori dal sangue che passa ne polmoni, come si vedono uscir sensibilmente in tempo d'inverno, è manifesto che le parti ni-

troſe dell'aria che ſono di minor molle potranno facilmente paſſarvi: Inoltre ſe s'infonde dell'acqua tiepida nell'arteria polmonare, ſubito ſi vede riempita la trachea di ſchiuma: Il che pruova demoſtrativamente che vi ſono pori nella medeſima tonaca de'vaſi che danno paſſaggio all'aria ed alle parti nitroſe. Del reſto ſi dee far riflеſſione che quando l'aria è infettata, la maggior parte delle perſone è travagliata dall' iſteſſa malatia, ilche non ſi saprebbe reputare ad altro, che alle parti arteficali che l'aere forniſce al ſangue. Li Autori fanno mentione di certa gente che furono ſuffocati appreſſo del fuoco di carbone; Di più giornalmente ſe ne vede che ſono travagliati di dolor di capo, ed altri che caſcano in deliquio per dimorargli qualche tempo vicini; il che non ſi saprebbe attribuire che al ſale acido che ſe ne ſolleva, il quale meſcolandoſi col ſangue, ſecondo il di lei teſſutto; ora lo rarefà, e gli fà diſtender fuor di modo le meninge del capo, ora lo condenſa, e gli impediſce la ſua circulatione: il medeſimo ſi dee intendere del vapor del ſolfore, &c.

Finalmente ſi oſſerva nella pratica che il fumo di nicotiana facilita la circulation del ſangue ne polmoni di coloro,

loro, in cui la craſsezza s'oppone al ſuo corſo, come nell'Aſma, In quanto al modo che l'aria è portata ne polmoni, è apparente che non può riconoſcere per la ſua cauſa principale che la dilatazione del petto; poiche tutte le eſperienze ci pruovano che non v'è nella natura dell'uvoto; e ch'un corpo non ſaprebbe laſciar il ſuo luogo eſteriore ſe non ſpingeſſe altri vicini nel medeſimo tempo, il che fa che nell'auvanzar, altri auvanzano, & occupano quel luogo. Dunque è manifeſto che la ſollevazione e l'auvanzzamento del petto ſpigne l'aria a lui contiguo, e che queſto ſpinto ſi porta nel luogo in cui trova minor reſiſtenza. Molti ſono ancor gli uſi dell'aria negli animali; come di mandar fuori qualche voce per mezzo di diverſe modificazioni che dall'aria riceve nella trachea; nelle fauci, &c. di far uſcir dallo ſtomaco gli alimenti diſciolti, che pono paſſar per l'orificio inferiore dell'iſteſſo, di far entrar il chilo nelle vene latee, di far l'eſpulzione delle fecci &c.

Ora dunque alcuni pretendono che ſi può vivere ſei ò ſette giorni ſenza pigliar alimenti ſolidi; ma come vedo che queſti tali diventano magri, in verità ſarebbe non eſſer curioſo il non farne la diſquiſizione. Per queſto con-

ſidero che la magrezza non è altro che una diminuzione del corpo; e perche queſto diminuimento ſi fa inſenſibilmente, ve ne ſegue neceſſariamente che la magrezza non conſiſte che nella diſſipazione d'alcune parti inſenſibili che lo compongono il che ſi chiama tranſpirazione. Ed in vero le oſſervationi di Santorio ci manifeſtano che giornalmente ſi diſſipa quaſi altretanta materia che pigliamo d'alimenti.

In fati ſi può dir con giuſta ragione che non v'è corpo che per qualunque ſolidezza non perda della ſua propria ſoſtanza come molti famoſi Autori lo dimoſtrarono. Dunque con maggior ragione dobbiamo conchiudere, ch'oltre la ſaliva, e gli altri reerementi ed eſcrementi che giornalmente ſi ſeparano, ſi traſpirano infinite particelle, che non cadono alli noſtri ſenſi. Ma perche queſta traſpirazione preſuppone qualche forza movente, che ſcuota inſenſibilmente le parti, e che per altro il movimento non ſi trasferiſſe, che per il contatto immediato de corpi, perciò debbo cimentare quali ſiano quei corpi che s'applicano immediatamente alle parti del noſtro: Ora sò che il ſangue ſi ſpande generalmente in tutte le parti del corpo, sò ancora ch'egli non è ſolamente agitato d'un movimen-

vimento di fluido e di trusione ma ancora di quello di fermentazione: sò finalmente per l'analysi che ne ha fatto Monsieur Vieussens di Mompeglieri che l'acqua auvanza sopra d'ogn'altro principio, il sal sopra del solfore; e che fra sali, gli alkali salsi acri sono in maggior quantità degli acidi, e che finalmente i solfi sopravanzano la quantità della terra: Dunque se egli è composto di molte parti salime d'ogni figura, è manifesto, che fermentando, e passando vicino delle fibre di cui il corpo e tessutto, non potrà non scuoterle e spignerne fuori per mezzo de pori migliori molte particelle.

Fratanto come osservo molti altri corpi, i quali ancorche non siano irrigati interiormente di sangue, ne di altro liquore sensibile, non tralasciano di traspirare, perciò non posso solamente riconoscere il sangue per cagione della traspirazione che si fa in noi: e perche sò che siamo circondati d'un aria sottile, di raggi luminosi, e finalmente di un'aria grossa, non v'è dubbio che questi non urtino continuamente contro della superficie del nostro corpo, e che passando e ripassando non ne rapiscano sempre a ragione della sua figura qualche particella: ad ogni modo è vero che sembra che gli

raggi luminosi non abbiano assai forza per alterar il tessutto del nostro corpo: Ma poiche essendo uniti all'occasione d'un specchio ardente, abbrucciano Alberi ad una distanza considerabile, è apparente che si dee assicurare, che gli medesimi corpi tendono ancora a toglier via qualche particella del nostro à forza di percuoterlo.

Ma finalmente se le carni, i fruti, ed i fiori si corrompono, quando si lasciano al dominio dell'aria; e che nascondendoli nella machina del Boijle, si conservano un tempo molto considerabile, da questa dissoluzione, che fa il loro fettore, chi può dubbitar che l'aria non concorra à far traspirar i nostri corpi, urtando sopra della loro periferia; non è dunque maraviglia se la macchina non può durar lungamente e se tutte le parti che la compongono sono cosi presto consumate, se la perdita che si fa giornalmente non è riparata col pigliar alimenti. Vediamo come questo si pratica poiche le parti del mio corpo non saprebbero riparare la perdita che le medesime comportano di continuo, che ricevendo ne loro interstizij un sugo della medesima natura. Esamino subito qual è quel liquore, di cui si nutriscono le parti, per poter dopo considerare in

che

che modo egli ſe gli aggrappa; e perche non trovo altro umore che ſia ſpinto nelle parti che gli ſpiriti, ed il ſangue; e che per altro queſta prima ſoſtanza e troppo mobile e ſpirituoſa, per potervi eſſer rittenuta, è evidante che le parti del noſtro corpo debbono nutrirſi di ſangue: veramente egli mi pare all'occhio compoſto di due diferenti ſoſtanze. Dunque debbo determinar qual è quella che ſerve alla nuttrizione delle parti della macchina. Primieramente non ſi può dire che ſi nutriſcono della parte roſſa, poiche i polmoni, i muſcoli, il fegato, e la milza non ſono che tinti del ſuo colore, e che per altro lavandogli reſtano di color biancheggiante; ma ciò che mi fa credere, che coſi ſia, è che i tendini ed i nervi non ſono di queſto colore: ed è certo che non ſi nutriſcono ſe non di linfa, poiche quando la piaga è per cicatrizarſi altro non s'oſſerva che queſto umore limpido e glutinoſo, che inſpiſſandoſi forma intieramente la cicatrice e chiude fermamente l'apertura.

Ora come il cuore ſpinge indiferentemente miſchiata con il ſangue la linfa in tutte le parti del corpo; e che queſta non può darſi a ſe ſteſſa tutte quelle differenti modificazioni che gli oſſervo, ve ne ſegue che dee eſſer il

teſſutto delle parti per cui ella paſsa; ma perche queſto non ſi può far che in quanto che il teſſutto delle parti ha ricevuto una particolar configurazione nei loro primo principio; Perciò ſi dee inferire che tutta la differenza della nutrizione delle parti del corpo dipende dalla diſpoſizione, e dal ordinamento particolare, che le loro fibre hanno ricevuto nel loro principio; Doppo queſto conſidero che ella non s'attacca alle parti, che in quanto gli di lei capilamenti ſulfurei, ſervendo come di legame agli altri principii, ed avendo l'eſtremità a guiſa d'arpicne ſono diſpoſti ad aggrapparſi alli corpi, che i medeſimi incontrano; ò perche le particelle della linfa ſervono di cuneo ne gli interſtizii delle fibre carnoſe: così la facilità che le parti oliagenoſe hanno ad applicarſi a qualſivoglia corpo, la difficoltà che ſi ha per levarle da pànni; il concatenamento che hanno fra di loro, provano il medeſimo; Perche ſe queſte non foſſero aderenti a gli corpi ſudetti che in quanto ſono ſimplicemente ne' loro pori, non ſarebbe neceſſario d'impiegar corpi d'una ſuperficie ſcabroſa come il ſapone per levarli le macchie: poiche un calor mediocre ſarebbe più che ſufficiente per ſcaciarle da queſti interſtizii.

Poi

Poiche dunque réſiſtono alla forza dal fuoco, e che per qualunque vibrazione, e ſcoſſa ricevuta non ſaprebbero ſepararſi dalli fileti, à cui ſono aggrappati fà di meſtieri che quelli vi ſiano attaccati a guiſa d'arpione; Dunque le parti balſamiche del ſugo nutritivo non ſaprebbero inaffiar le fibre carnoſe ſenza attaccarſeli; e perche la linfa è ſpinta col ſangue da tutta la forza del cuore in tutte le parti del corpo, e che non può eſſer ſpinta col ſangue in queſto modo ſenza che le medeſime fibre non ſiano diſtese, ve ne ſegue neceſſariamente che dopo l'impulſione, rimettendoſi le dette fibre, rinchiuderanno ne' loro interſtizii le particelle della linfa, che gli ſaranno proporzionati, e che non averanno potuto ſeguitare il corſo delle altre parti. Fù detto che gli ſpiriti non potevano nutrir le parti queſto è vero; ma di ciò che le parti non ſi nutriſcono di queſti non ſi dee conchiudere che non concorrino in alcun modo alla nutrizione: in fatti come le parti paraliticche, che non ricevono queſto ſpirituoſo liquore reſtano ſmarite, e macilenti; ve ne ſegue che la ſua preſenza è aſſolutamente neceſſaria per diſtendere tutti i fileti, e per tenirli nel ſuo tuono, acciocche non cadano gli loro lati gli uni ſopra

degli

degli altri, e non ſia fatto oſtacolo all' umore, che vien ſpinto per deporli il ſugo nutritivo.

Abbiamo ancor detto che il ſangue fermenta, e che il calore altro non riconoſce che la fermentazione, per queſto eſpongo alla diſtilazione molto chilo, ma oſſervo che vi ſi trova una gran quantità di ſali Acidi, e perche il ſangue come fù detto abbonda in ſali Alkalici, e ch'ogni volta che vengono miſchiati inſieme queſti due ſali nell' acqua ſubito ſe ne fa una più o men grande fermentazione, ſecondo che li detti ſali ſono più, o meno fiſſi, perciò dubitar non poſſo, che meſcolandoſi il chilo col ſangue non concorrino queſte due ſpezie di ſale, e non eccitino la fermentazione, il medeſimo ſi dee dir del nitro che l'aria forniſce al ſangue. E dunque vero che il ſangue fermenta; ma come ſi ha dalla diſtilazione dal ſangue molto ſalſo, e che tutto ſalſo preſupone una fermentazione, e manifeſtiſſimo che il ſangue fermenta. Ma quel che rende la coſa incontraſtabile, è il cambiamento del chilo nella ſua propria ſoſtanza; perche come non può perdere la ſua forma, che in quanto le ſue parti eſſentiali acquiſtano una nova figura ed un novo ordinamento; che le ſue parti non ſa-

preb-

prebbero cambiar de ordinamento e di figura, se non si votino fortemente, e se nel medesimo tempo non si sminuzzano; per questo bisogna necessariamente conchiudere che il sangue fermenta.

Quel che sembra difficile da concepire è che se il sangue fermentasse, doverebbe fermentar fuori del corpo, e non pigliar la consistenza che s'osserva: ma come si ha da riflettere che non piglia questa consistenza che in quanto perde la sua fluidità, e à quanto è ambito dal aere, e che niente di tale gli arriva ne i vasi, è evidente che da questo non si può conchiudere ch'esso non fermenti. Per togliermi dunque ogni dubbio sopra di questo esamino in in che modo il sangue si coagula, perde la sua fluidità fori del corpo, e non permette più alli sali di concorrere, e di continuar la fermentazione, e come i corpi non sono fluidi, che in quanto le loro parti si movono separatamente le une dall'altre, inferisco che il sangue non perde la sua fluidità, se non perche le sue parti cessano di moversi in questo modo: Ora è manifesto che non perdono il loro movimento, se non perche lo communicano ad altri corpi vicini; ò perche non ne ricevono più per loro medesimi. La prima proposizione è falsa, poiche un corpo non si

move se non riceve del moto d'un altro; dunque quelle cessano di moversi perche non ne ricevono; e come non si puo riconoscere che la materia eterea, che questa non puo darli questa agitazione se non passando atraverso li loro interstizii, facendole guizar à ragione della loro figura, ve ne segue che le parti del Sangue non cessano di moversi, se non perche la materia eterea non li può più penetrare; e si come un corpo continua sempre nella sua prima determinazione, se qualche altro non vi s'oppone; non vedo alcuna ragione, che questa materia Eterea non continui la sua strada atraverso le parti del fluido, se non vi si rappresenta qualche corpo forestiero per impedirlo: mà come non posso reputar questo effetto se non à corpi vicini, debbo perciò conchiudere, che alcune parti dell'aria a guisa di cuneo sono spinte negli interstizii che le parti dell'acqua lasciano frà di loro. Mà come l'aria non ha altre parti in se che posano aguisa di cuneo far questo officio, che le parti nitrose; fisse resta a conchiudere, che è l'acido fisso del nitro dell'aria, che fà perdere la fluidità al sangue; E per render la cosa incontrastabile faccio entrar dello spirito di nitro in una vena

d'un

d'un cane, e subito osservo, che il suo sangue si coagula, mà come questo sallo acido non puo far ostacolo alla materia eterea, che in quanto resta impriggionato à traverso de' filamenti sulfurei, che non puo esser in questo modo impacciato se non perche è ritenuto per li medesimi solfi, conchiudo che il sallo acido nitroso fisso coagula il sangue, penetrando gli solfi come un cuneo quando e spinto a traverso di due corde parallele, ed attaccate per le loro estremità. In quanto al calore, come mescolati due corpi di diversa natura, per esempio, l'olio di tartaro, e l'olio di vitriolo tutti due fredi, si eccita subito un gran calore, e che per altro non v'è arrivato altro di nuovo che la fermentazione, ve ne segue manifestamente da questa sperienza che il calore nel nostro corpo non può riconoscere, se non la fermentazion del sangue.

Abbenche mi sia schiarito fin qui di molte cose, ad ogni modo mi trovo senza cognizione della natura delle parti che compongono gli alimenti, e perche de medesime sono cosi sottili, che si rendono insensibili, e amino la loro massa, ma come posso ne tampoco saper la figura delle parti che gli compongono, poiche per qualunque divisione che ne faccia sono anco sempre com-

composte, per questo non debbo aspettar di arrivar alla cognitione delle loro parti, che dopo averne fatto una divisione delle sue parti essenziali; e come non v'è niente che possi rompere il tessutto di questi, e nel medesimo tempo dissolvere separatamente tutte le sue parti che il fuoco, debbo perciò applicarmi con ogni mio pensiero a far in modo che col darli differenti gradi di moto, il medesimo possi darmi separatamente tutte quelle parti, che haveranno una egual massa e figura, e per mezzo di questo aver tutti i principii del misto distinti e separati acciocche esaminandoli diligentemente, possa scoprir le sue proprietà e figura; per mezzo de gli effetti; Espongo dunque diversi alimenti nel modo sudetto, e mi forniscono quatro differenti corpi: il primo mi sembra un cumulo di parti molto fluide e limpide; il secondo una sostanza grassa ed infiammabile; il terzo un corpo molto pesante, di un odore, e di un sapor ingrato; ed il quarto un corpo naturalmente poroso, che saranno chiamati Acqua, Solfore, Sale, ed Terra.

E poiche si fa per la ragione e per l'esperienza che le parti sottili metono il sangue e gli humori in movimento, che le grosse impediscono il loro corso,

dan-

dandoli della consistenza, che i sali lissiviali impediscono la coagulazione del sangue, che gli acidi fissi lo figgono, che gli volatili lo dissolvono, come anche gli acri tanto fissi quanto volatili, che finalmente i solfi addolciscono le parti acri, e che l'acqua dissolve i sali, &c. E ve ne segue dunque che conoscendo per l'anatomia d'un alimento, ch'egli è composto di talli particelle, che questi principi hanno le talli qualità, che finalmente si saprà la sua virtù, e gli effetti che debbono produr nel nostro corpo. Ora come habbiamo detto ch'ogni alimento si risolve in quatro sostanze, cioè in terra, aqua, sale, & solfore, ve ne segue che debbono esserne composti: ma come fra questi quatro principi ve ne è che sono semplici come la terra e l'aqua, ch'ebbero la sua origine dalla prima divisione della materia; e degli altri composti de primi, come il sale ed il solfore; perciò gli divideremo molto à proposito in semplici e composti, onde definiremo nel medesimo tempo gli elementi piccolissime particelle di materia resultate dalla sua prima divisione di cui tutti i corpi sono composti, in cui finalmente si risolvono. Ciò supposto esaminiamo la natura, e le proprietà in particolare di questi quatro principi.

C A-

# CAPITOLO PRIMO.

## *Della Terra.*

PEr levar dunque ogni equivocazione, incominciaremo a distinguere due spezie di terra, l'una chiamata elementare ò *Caput mortuum* da un'altra sopra di cui vi camminiamo, che racchiude dentro di se gli altri principi. Tal che difiniremo la prima dicendo ch'ella è un'ammassamento di picciolissime particelle angolate d'ogni figura, che constituiscono un corpo poroso ed insipido.

Da questa definitione si possono facilmente spiegare tutte le di lei proprietà; e primieramente di ciò che non è altro ch'un ammassamento di particelle d'ogni figura ve ne segue ch'ella dee esser irregolarmente porosa, a ragione degli interstizii, che le parti nell'unirsi furono constrete di lasciare; il medesimo si pruova ancor manifestamente da quel ch'ella riceve in se qual si voglia altro corpo; quelche facilmente và in polvere riconosce anco l'irregolarità delle sue parti, le quali si come nella loro unione hannodovuto lasciar grandi interstizii, perciò non hanno potuto toccarsi, se non in pochi luoghi, il che fa, che non hanno bisogno d'una

gran forza per eſser ſeparate le une dall'altre. Veniamo alla di lei gravezza, e come ella ha molta ſuperficie all'occaſione della ſua maſsa, e che per altro ella è molto poroſa, inferiſco che ſe accidentalmente ella viene à riſcontrare l'acqua ò qualche altro corpo fluido con qualche determinatione contraria, ſi come entrando ne ſuoi pori farà ogni ſforzo di communicarli il ſuo movimento, è apparente che non potrà auvanzar ſenza perdere del ſuo, per eſempio, ſe ſi ſpigne un pugno di terra nell'aria con ſei gradi di moto, & una pietra con quatro gradi, e manifeſto che la quantità del moto abbenche minor nella pietra, che non laſcierà d'andar più lontano per la ragione allegata. Del reſto ella ſi ſcorge d'un color di cenere, e perche meſcolando una certa quantità di color bianco con un altra tal quantità di nero mi trovo haver lo ſteſso colore, conchiudo, che queſto non è un vero colore, ma benſi un compoſto di due colori, cioè di bianco, e di nero.

Ora dunque vedo beniſſimo che non poſso ſapere in che conſiſta queſto color di cenere ſe prima non sò in che conſiſta il bianco ed il nero; laonde ſon coſtretto cimentare che coſa ſia colore: e come il colore non e che un ſentimento

mento dell'anima, e che non ho sentimento alcuno se non all'occasione delle impressioni fatte sopra degli organi del mio corpo, ve ne segue ch'il colore altro non è che una sensazione dell'anima cagionata dall'impressione di qualche corpo sopra dell'organo della vista; ad ogni modo per toglier ogni scambiamento di nome distinguerò questo sentimento che viene chiamato colore derivato dall'oggetto, da quel che mi sembra colorito, che dimanderò color radicale; e perche mai sperimento questa sensazione, ò più tosto questo colore derivato nelle tenebre, conchiudo che il lume è essenziale al colore, ò per dir meglio, che gli colori altro non sono che certe modificationi ch'arrivano a gli raggi luminosi, all'occasione della diversa superficie del corpo, che gli reflete.

Ma come il moto può esser semplice, ò composto d'infinite determinazioni, e che per altro qual si voglia corpo può descrivere infinite linee curve più ò meno allontanate dalla retta, e manifesto che gli raggi luminosi oltre le diverse determinazioni, potranno secõdo la loro forza quantità, prestezza, &c. far una diversa impressione sopra dell'organo, e conseguentemente produr una varietà quasi infinita di colori.

Ma

Ma perche gl' oggetti che producono il bianco, mi ſembrano ſempre tali in qualunque luogo che poſſa mirarli. che non mi poſſono eccitar queſto colore in queſto modo, che in quanto i medeſimi refletano gli raggi luminoſi da tutti i ponti della circonferenza, in ogni parte, ne refleterli da tutti i ponti della circoferenza, ſenza deſcriver la medeſima linea, con con cui ſono caſcati ſopra dell'organo, ve ne ſegue che gli raggi luminoſi; rifletendo da queſti oggetti, e facendo l'impreſſione ſopra del organo, cagionano in me queſto ſentimento di bianco ſenza cambiare la loro determinazione. Per tanto come mi ſento gli occhi affaticati dopo aver mirato per qualche tempo la neve, la calce, &c. che queſto affaticamento, ò ſentimento di tenſione neceſſariamente preſſupone che ſiano ſtate fatte violenti ſcoſſe ſopra dell'organo; e che finalmente non poſſono eſſer in queſto modo ſcoſſo ſe non per la forza e quantità de' raggi luminoſi, conchiudo manifeſtamente ch'il colore bianco conſiſte in una maggior quantità di raggi refleſſi d'ogn'altro colore. Con tutto ciò come queſti non ſapprebbero rifleterſi abondantemente in ogni parte, che in quanto che votano ſopra di una ſuperficie ſcabroſa, & ineguale,

le, onde la minima parte ſenſibile, è compoſta d'un gran numero di picciolissimi monticelli diverſamente inclinati, conchiudo ancora che gli corpi che mi ſembrano di queſto colore hanno la loro ſuperficie arricciata & ineguale in qualũque maniera, che ſi poſſa immaginare: Tutto queſto è autorizzato per infinite eſperiẽze, ma particolarmente per il color bianco che piglia il vetro, quando vien ad eſſere ſminuzzato. Così ſe il bianco & il nero ſono due colori fra di loro oppoſti, ſenza che faccia un'altra diſquiſizione ſopra di queſto, è chiaro, che il nero non è à propriamente parlare un vero colore, poiche per veder nero non fa di biſogno che gli raggi faccino impreſſione ſopra dell'organo; onde v'è da notare che il nero ſi diſtingue dalle tenebre, in quanto che in queſto non ſi fa alcuna impreſſione de raggi, ma che all'incontro nel nero, vi reſta nel fondo della retina l'ombra dell'oggetto, circondata all'intorno di raggi luminoſi, quaſi nell'iſteſſa maniera che s'oſſerva l'ombra d'una pala al ſole ſoſpeſa per un filo nell'aria, ſe dunque il bianco & il nero conſiſtono nel rifleterе e non rifleterе gli raggi, ve ne ſegue di tutta neceſſità, che rifleterano gli raggi luminoſi da più ponti dell' oggetto

che

che si scorge di color di cenere, con questo però che saranno distanti li uni dall'altri, à proportione che vi si troveranno in mezzo di quelle parti che constituiscono il nero, in talmodo che possano ancor restar dispersi nella retina gli piccolissimi ombragij, nell'istessa maniera che si trova framischiato il nero nel bianco, il che da quel color radicale all'oggetto; ma come questo ci tratiene fuori del nostro proposito, e che per altro questo metodo ci condurrebbe troppo lontani, perciò siamo costreti di far succintamente la disquisizione del rimanente. In quanto alla generazione della terra come ella ha resultato dalla prima divisione della materia, così non trovaremo fuor di proposito di darne qualche cognizione.

Dio creò nel cominciamento del mondo una gran estenzione di materia, che di poi divise in parti d'ogni figura, dandogli a tutte un moto proprio ed un commune, cioè l'uno à muoversi all'intorno del suo centro, l'altro dall'Oriente all' Occidente, questo essendo, è apparente, che tutte le parti della materia non potevano moversi sopra del suo centro, che gli angoli non si fossero spezzati e sminuzzati in minime particelle, onde non potevano romperssi tutti gli di loro angoli, che

non acquistassero una figura rotonda, il che si dimanda, materia del secondo elemento e come per altro hanno dovuto esservi certe parti, che à cagione, dell'irregolarità della loro figura, e massa non furono disposte & conservar il loro movimento, ne conseguentemente à diventar rotonde; così molte di queste si unirono insieme, e composero quel che si chiama terra, ò materia del terzo elemento. Si che il rimanente degl'angoli, che è restato fra gli interstizii della materia globolosa, egli è ciò che porta il nome di primo elemento. In quanto poi al di lei uso ne misti egli è considerabile, poiche serve d'appoggio alle parti fermentative, le quali senza il suo soccorso distruggerebbero in un poco di tempo il misto.

## CAPITOLO SECONDO.

### *Dell'Acqua.*

AVanti d'andar più oltre diremo che l'Acqua è un mucchio di picciolissimi spicchi duri e rigidi, li quali nuotano continuamente nel fluido etereo, disposti a disciorre, e disunire qual si voglia corpo, ma particolarmente i sali, e finalmente insipida à caggione

gione della picciolissima molle delle sue particelle: In effetto osserviamo che se l'acqua non è contenuta ne'vasi, ch'essa scorre facilmente in ogni lato, il che non può arrivare, ch'à ragione della figura delle sue parti integranti; le quali essendo picciolissimi spicchi gli uni sopra de gl'altri, lasciano in consequenza fra di loro molti interstizii, accioche la materia eterea possa facilmente passare per trattener le sue parti di continuo separate le une dalle altre. Abbenche l'opinione di molti sia ch'ella abbia una figura rotonda, ouero ovata, però abbiamo raggioni sufficienti di preferir questa ad ogn'altra, perche oltre che non si può concepir, che le parti dell'acqua possano passar oltre, & entrar così facilmente quasi in qualsivoglia interstizio; se fossero di tal figura; è ancor manifesto, che non si potrebbe spiegare la di lei coagulazione, poiche non potrebbero non grandi interstizii, che consequentemente lasciar grandi interstizii, il che l'impedirebbe di congelarsi nel modo che sopra si è detto.

Potiamo ancor dir succintamente il modo, in cui l'acqua bagna i corpi, il che si renderà manifesto, se si considera con attenzione la di lei figura, poiche altro non si richiede, se non

che le di lei particelle siano sottilissime, affinche introdur si possono facilmente negli interstizii della superficie de corpi che bagnano, ò entrar nella loro sostanza per mezzo degli loro pori. Ad ogni modo si conciperà ancor la ragione, per la quale l'acqua non bagna i corpi oleaginosi, se si considerà la requisizione tanto dalla parte de' corpi che sono bagnati, che da quella che bagna: Ora come vediamo rechiedersi della parte del corpo, che bagna una tal piccioleza nelle sue parti, ed una tessitura rara nel corpo che dee esser bagnato, si dee ancor conchiudere, che se l'acqua non bagna i corpi oleaginosi non è per altro, se non perche mancan' alcune di queste condizioni.

Vediamo finalmente come l'acqua ha la proprietà di dissolvere i sali, come anche molt' altri corpi, e come questo non si può far, che à ragione delle di lei parti, le quali come abbiamo detto sono continuamente agitate dalla materia etherea, ve ne segue che le medesime à ragione della sua rigidità e figura entraranno ed voteranno tante volte ne' pori de sali, che finalmente separando le sue parti le une dell'altre componeranno insieme un fluido salso. In quanto all'auvantaggio ch'apporta nel misto egli è molto con-

conſiderabile ; primieramente ſenza ella non ui ſarebbe alcuna fermentazione, poiche è una maſſima che i ſali non agiſcono ſe non ſono diſciolti ; ella è dunque è d'un grand'auvantaggio nella fermentazione, che è la madre della purificazione tanto dei ſughi, che nutriſcono gl'animali , che di quelli che nutriſcono i vegetabili.

## CAPITOLO TERZO.

### *De i Sali in genere.*

DOpo haver parlato de gli principi ſemplici intraprenderemo la diſquiſizione degli compoſti, e coſi diremo che il ſale non è altro che un ammaſſamento di parti terreſtri ed aquoſe, ſtrettamente unite, le quali eſſendo applicate ſopra della lingua ecitano un ſentimento di ſapore, per l'impreſſione che fanno le ſue rigide particelle, dalla ſaliva ò da qualche altro corpo diſciolte. Si come abbiamo detto che il ſale è un aſſembramento di terra ed acqua ſtrettamente unito, non è difficile di prevedere alla di lui gravezza, poiche è certiſſimo che più le parti d'un corpo ſi toccano immediatamente, che ſempre meno laſciano pori, ed in conſequenza avendo meno di ſu-

perficie à ragione della ſua maſſa, ſempre più dee eſſer grave: fratanto come abbiamo detto che ſi diſſolve facilmente nell'acqua, non ſi dee perciò credere, che le parti integranti de'ſali ſiano talmente unite che non poſſano laſciar entrare negli loro interſtizii le parti dell'acqua, che ſono neceſſarie alla di loro diſſoluzione.

Il ſentimento che queſti eccitano coll'occaſione della di loro impreſſione proviene dalla rigidità delle loro parti integranti; in fatti non v'è dubbio, che le medeſime non ſiano rigide, poiche diſſolvono i metalli; Il che non ſi potrebbe in alcun modo concepire ſe foſſero piegevoli. Del reſto ve ne ſono di molte ſpecie di cui gli miſti ne ſono compoſti, nientedimeno ſe ne trova due ſpecie principali, de quali parleremo largamente, e ſono chiamati acidi ed acri ò alkali, di queſte due ſpecie diverſamente congionti ve ne reſulta un numero conſiderabile tutti diſſerenti gli uni dagli altri, ciò che s'oſſerva per eſempio quando l'acido e l'alkali s'uniſcono inſieme per mezzo della fermentazione; coſi queſto ne è un terzo chiamato ſallo; ma come ve ne ſono di due ſpecie, perciò chiameremo quello che non ha la proprietà ne dell'acido ne dell'alkali ſallo perfe-

to; e

to; e quel ch'eſerciterà le proprietà dell'uno ò dell'altro ſalſo imperfeto. Il ſalſo imperfeto ſi diſtingue ancora in ſalſo acido, & in ſalſo acre, ſecondo che il ſalſo participerà una maggior quantità d'acre ò d'acido; D'ogni ſpecie ve ne ſono ancor di fiſſi e di volatili, li fiſſi ſono quelli li quali hanno maggior molle, e che reſiſtono più alla forza del fuoco, li volatili al'incontro ſono quelli che hanno meno di maſſa, &c. Dobbiamo finalmente oſſervare l'acido e più ſemplice del Alkali, poiche l'acido non ſi riſolve ſe non in terra & aqua, e che l'Alkali ſi riſolve in acqua, terra, e ſolfore.

## CAPITOLO QUARTO.

### *Del Acido.*

IL ſal acido non è altro ch'un compoſto di diverſi ſpicchi acquoſi ſtrettamente uniti con alcune particelle di terra, che diſciolto e miſchiato con li ſali acri, ovèro Alkali ſubito fermenta fra gli acidi gli uni ſono di figura quadrangulare, oblonga, ò cilindrica, e gli altri di figura romboida, e queſto s'oſſerva per mezzo del microſcopio. Alcuni domandano la ragione per la quale li ſali perdono la loro forza fra-

miſchiati nel acqua; ſi riſponde à queſto che le parti dell'acqua diſſolvendo i ſali ſminuzzano la loro maſſa e s'allontanano le loro parti le une dalle altre, onde debbono in conſequenza reſtar meno diſpoſti à far queſta impreſſione ſopra delle papille della lingua. Del reſto s'oſſerva che la principal proprietà degli acidi è, che quando ſi meſcolano con gli alkali, ſubito eccitano la fermentazione; talche la cagione di queſta non è altro che la gravezza dell'aria: Ma come nó conoſciamo ancora la natura! dell'alkali, per queſto non faremo la diſquiſizione di queſto Fenomeno, che nel capo ſeguente

Di poi s'oſſerva che gli acidi, maſſime gli fiſſi coagulano il late, e ſeparano la parte ſeroſa dalla buttiroſa: in quanto poi alla maniera in cui ſi coagula, ella è la medeſima, che fù ſpiegato parlando del ſangue. Ad ogni modo non ſi dee pigliar queſta maſſima come vera, che gli acidi coagulano gli ſolfi, poiche è certiſſimo che li acidi li più volatili, in vece di coagularſi li diſſolvono, il che non può farſi, ſe non perche paſſando nel mezzo di queſti maggior moto, e minor maſſa non poſſono eſſervi ritenuti, di che ne ſegue che paſſando e ripaſſando nella loro ſoſtanza, rompono finalmente la loro

teſsi-

teſsitura; & fanno di modo che gli fonde col rimanente de ſuoi principii.

Eſaminiamo ora le altre proprietà, che gli acidi hanno ne' miſti, primieramente concepiamo facilmente che la maggior parte delli metalli debbono il loro origine al ſal acido, poiche la maggior parte di quelli ſono ſulfurei, e che gli ſolfi non perdono la loro liquidezza, che con gli acidi; queſti concorrono ancor alla nutrizione degli animali, e de vegetabili, fermentando li loro ſughi, purificandoli, e dandoſi un moto ſufficiente per poter ſminuzzarſi, ed eſſer finalmente ſpinti in tutte le parti del corpo. Ma quando conſidero che per l'analiſi de miſti, che queſti ſono compoſti di quatro principii, e che ne l'acqua ne la terra pura non eccitano in me alcun ſapore, e che gli corpi che più participano de ſolfi ſono inſipidi, qual uſo può egli aver maggior di queſto, che di farmi aver la ſua diverſa modificazione gratiſſimi ſentimenti di ſapore, a ragion di cui ſon quaſi ſempre ſpinto ed invitato, a ricercar è pigliar alimenti.

Del reſto non è ſenza ragione che l'Autore della natura ha attaccato all'organo del guſto un ſentimento di ſapore coſi grato, di cui le modificazioni de' ſali ne ſono la cauſa occaſionale;

perche come gli alimenti ſono ſtati aſſolutamente neceſsarii, come fù detto, per lo ſoſtentamento della macchina, per ciò fù di meſtieri un grato ſentimento, accioche ci poteſſimo con maggior ardore al ſeguito di quei corpi, il di cui uſo era coſi neceſsario.

## CAPITOLO QUINTO.

### *Del Alkali.*

DAll'unione de gli acidi con altra terra e ſolfo, ne reſulta un ſale chiamato acre il quale non è altro che un corpo perforato d'inumerabili pori, di una figura circondata d'angoli inequali, e reſo di una ſuperficie arricciata e ſcabroſa per lo miſchiamento degl' acidi. Ora di ciò che è poroſo, è facile inveſtigar la ragione per la quale eſpoſto all'aria ſi liqueſa; perche come la diſſoluzione d'un corpo preſuppone li pori per cui il diſſolvente poſsa paſsare, per entrare nella ſoſtanza del corpo che dee eſser diſciolto, ve ne ſegue che ſe s'eſpone all'aria un Alkali ch'il medeſimo ſarà preſtamente diſciolto dalle parti dell'acqua che ſi trovano fra le parti dell'aria: la diſſoluzione che ne fanno gli acidi pruova il medeſimo, poiche non ſaprebbe-

ro

ro eſser diſciolti ſe non ammetteſsero gli acidi ne loro pori.

Abbiamo detto inoltre che gli Alkali ſono di una ſuperficie ſcabroſa, il che ſi deduce manifeſtamente dal ſentimento d'acre, che caggionano ſopra delle papille della lingua, poiche ſembra che le rodino, ma quel che rende la coſa incontraſtabile, è l'uſo che gli medeſimi hanno di lavar le macchie dalli panni, come abbiamo ſpiegato. L'eſperienza c'inſegna ancora che gli alkali ſono molto più volatili degli acidi, e queſto è facile da concepire ſe ſi conſidera attentemente la loro figura, la quale è tale che le particelle di fuoco urtano con maggior facilità contro della loro ſuperficie ſcabroſa; onde ricevendo più del moto, ſono più diſpoſti à ſollevarſi, il che non poſſono far gli acidi, eſsendo quelli d'una figura d'un aggo, e di una ſuperficie ſi polita, che li medeſimi ſguizzano, ſenza poter ricevere gran movimento. Veniamo all' uſo dell'Alkali ne miſti.

Primieramente egli è che concorre alla fermentazione, perche ſi dee ſapere che non può eſservi alcuna fermentazione, che non vi ſia un acido & un alkali, ò qualche altro corpo, che abbia la forma d'Alkali come ſono il coralo, l'oro, l'argento, &c. Inoltre

eſso

esso serve à trattener gli liquori in dissoluzione; perche come sono di una superficie scabrosa, è manifesto, che non possono moversi senza sbranar gli solfi nella maniera, che spiegaremo nel suo capo. Ma come gli acidi più hanno del movimento, e più sono volatili, più dissolvono la massa del sangue, volatilizano li principii, & li dispongono à suaporarsi, ne segue che li misti, li quali participaranno più di questi, che duraranno sempre meno il che s'osserva ne fiori, per l'odore che mandano, mentre che quelli che ne hanno in loro di fissi si conservano longo tempo.

## CAPITOLO SESTO.

### *Del Sale Salso.*

DAl mischiamento e dal concorso dalli acidi con gli acri, ve ne risulta un sale chiamato sallo ò androgemo; Onde per definirlo con ogni esatezza diremo che il sale salso è un corpo composto di acidi & alkali strettamente uniti assieme; il che s'osserva dopo la loro distillatione, dando un spirito acido, e restando nel fondo della ritorta un alkali fisso.

Ci resta dunque da spiegare in che mo-

modo si fa l'unione del acido con l'alkali; ma come si fa per mezzo della fermentazione, non deve per questo esser fuori di proposito di scoprirne in poche parole la di lei natura.

Veramente questa è una questione nelle scuole non poco agitata; Onde all'occasione di questo parmi che mi si dica che l'opinione commune della fermentazione cagionata dalla materia etherea sii di già stata tante volte considerata, è riconsiderata, nel secolo passato, che in questo generi nausee: e per dirla in poche parole, come l'esperienza c'insegna, che messi due liquori fermentativi insieme nella machina del Boijle subito estrata l'aria li medesimi cessano di fermentare, e che per altro la medesima machina resta con maggior quantità di materia etherea, poiche non sapendovi essere del uvoto, bisogna necessariamente, che quello spazio ch'era avanti dall'aria estrata sia occupato dalla sudetta materia etherea, per questo si dee necessariamente conchiudere che l'aria è la cagione della fermentazione e non la materia etherea ed in vero la mecchanica della fermentazione si scoprirà facilmente, se consideriamo che abbiamo molti corpi capaci ad esser disciolti, come coralli, ò corpi alkalini, che sono

natu-

naturalmente pieni di pori d'aria uvoti, come l'abbiamo veduto nel capo precedente; parimente molti corpi, che fanno assai bene l'officio di cuneo, come Acidi liquidi, le parti de quali si muovono separatamente le une dall' altre in ogni parte, e finalmente una potenza motrice cioè l'aria con la sua elasticità, ò col suo proprio peso dunque se di questo non si può dubitare, è manifesto, che mescolando un liquore acido con un alkalico, come egli si move in ogni parte, che intrometterà nel cominciamento de pori da gl' Alkali gl' acidi, e che dopo l'aria con tutta la sua forza spignerà gli acidi gia qualche poco intromessi nelli pori dell' alkali, sin che sarano disroti li lati dei pori e spezzati li medesimi alkali.

Vedo beniſſimo che si dirà non esser possibile di scoprir meglio il mecchanismo della fermentazione ne córpi d'una rara tessitura come ne'coralli, ne' sali &c. ma che poi l'aria non potrà aver la forza di spignere talmente l'acido à dissolvere li metalli, e particolarmente l'oro ch'è d'una tesitura forte è dura; à questo si risponde che si dee considerar che la gravità dell'aria è molto considerabile, poi che la medesima sostiene l'acqua ad un'altezza di trenta due piedi, & il mercurio a venti

venti sette pollici, ma quel che rende la cosa manifestissima, è che si fa vedere nelle methamatice che la forza della potenza motrice d'un cuneo acrese a proporzione che la di lei altezza supera la latitudine della base? Dunque abenche si suponga che la gravità dell'aria sia molto meno di quel che è come può crescere all'infinito per mezzo del cuneo, ve ne segue che la gravità dell'aria, ò la di lei elasticità, che equivale alla gravità, spignerano tanto li acidi ne' pori del alkali ch'eciterano quel moto intestino, in che consiste la fermentazione. Esplichiamo ora come si fa il sale salso.

Ora come nella fermentazione il sal acido ha spezzato gli alkali, è apparente ch'essendo disroti nuotaranno al lato degli acidi: ma come vi resta una congruenza nella loro superficie, è certissimo che riscontrandosi douranno riunirsi. In tanto come gli salli perfeti sono del tutto insipidi, è manifesto che se la superficie scabrosa dell'alkali restasse, che li medessimi dourebbero eccitar un sentimento d'acrimonia come eccitavano, dunque bisogna che gli angoli dell'alkali fermentando si siano spezzati, e che dopo all'occasione del moto di fluido si siano scontrati ed uniti insieme in un modo

a for-

a formar una ſuperficie ſi eguale e polita, che non ſia più diſpoſta ad eccitar ſentimento. In quanto al ſalſo acido e ſalſo acre, come l'uno tiene ancor le proprietà dell'acido, e l'altro quelle dell'alkali, fa di meſtieri che colui che hà la proprietà dell'acido abbia avuto una maggior quantità di queſti ſali nella fermentazione, il che fa che, non havendo potuto fermentar tutti con la minor quantità dell'alkali, ve ne reſta ancora per poter di nuovo fermentar ſe vengono à riſcontrar altri alkali; ma ſe poi il ſalſo auveſſe ancor qualche proprietà dell'acre, è manifeſto che queſto non ſarebbe per altro, ſe non perche nella fermentazione gli ſali acri ſarebbero ſtati in maggior quantità degli acidi.

Li ſali ſalſi ſono ancor fiſſi ò volatili, ma ſi come queſto dipende dal miſchiamento de'loro ſali, per queſto ſe ſaranno ſtati acidi volatili con alkali volatili, ſi chiamerano ſalſi volatili, ſe ſarano ſtati fiſsi, ſalſi fiſsi: In quanto poi al loro uſo, egli è conſiderabile; Ad'ogni modo diremo che la loro principal attione è di ſottigliar e ſminuzzar la maſſa del ſangue, non per la fermentazione quando ſono ſalſi perfeti, ma per la loro molle ricevendo più del movimento dal cuore..

CA-

# CAPITOLO SETTIMO.

## *De' Solfi.*

QVesti altro non sono che una congerie di sottilissimi capilamenti pieghevoli & aggruppati gli uni a gli altri che non si trovano quasi mai puri, ma bensì confusi, con particelle terree, e saline, mescolate con i medesimi accidentalmente, d'onde ne derivano le loro diverse consistenze, cioè ora ristretti insieme, e solidi, ora fluidi. Fra tanto si dee osservare, che si cavano i solfi da un misto in forma d'olio; perciò altro non intendiamo per questo vocabolo, se non l'olio che esce dal misto per la distilazione. Se dunque l'olio è fluido, non è per altro se non perche le loro parti si toccano solo in qualche parte; onde lasciano molti interstizii, e sono di una figura propria a guizzar le une sopra dell'altre nella maniera che fù detto de gli altri liquori. Osserviamo in oltre che l'olio coll'occasione della sua superficie, polita ed à ragione di questa figura, colla con lentezza quando si versa; tal che si manifesta in questo mentre che non solamente debbono esser longe e piegevoli le sue particelle ma ancor curvate

vate, disposte in conseguenza ad aggrupparsi a guisa d'arpione le une a le altre. In quanto al modo in cui s'attacca à panni, egli fù spiegato.

Ci resta dunque da esaminare, perche i solfi dopo d'averli compresi si rimettono, il che gli fa esser elastici; e come l'elasticità d'un corpo consiste in ciò ch'essendo piegato si rimette e che si sa che niente tende alla di lui distruzione, ma ch'all'incontro resta sempre nella sua maniera d'essere sin tanto che qualche cosa glie la faccia perdere, ve ne segue, che se quando fù piegato, non vi fosse qualche potenza motrice, che avesse forza di rimetterlo, ch'esso doverebbe restar sempre piegato: Dunque come si rimette, e che non può rimettersi se non è rimesso da qualche altro corpo, poiche un corpo non si move se non è rimesso per un altro, e che finalmente non v'è altra potenza motrice, che possa produr questo effetto che la materia etherea, per ciò si dee necessariamente conchiudere, che non si rimette se non perche piegato, i lati de pori della superficie concava s'accostano in qualche maniera; il che fa che la materia etherea facendo forza per continuar la sua strada, sforza i corpi elastici à rimettersi.

Del

Del reſto i ſolfi hanno molti uſi ne' miſti, ſervono primieramente ad inviluppar li principii fermentativi, à modificar i ſali accioche s'abbino differenti odori e ſapori, ſtringono ancor a guiſa di legame le parti terree, e ſaline che conſtituiſcono la ſolidezza de corpi, poiche la terra eſſendo di natura poroſa non è diſpoſta per renderli ſolidi. Avendo dunque una ſufficiente cognitione delle parti eſſentiali d'ogni alimento eſaminiamo la maniera in cui dobbiamo ſervirſene.

## CAPITOLO OTTAVO.

### *Del modo di ſervirſi de gl' alimenti.*

PRimieramente l'allimento è ſolido è liquido (di queſt' ultimi ſe ne parlerà altrove) egli ſi digeriſce facilmente ò difficilmente, ſecondo che i di lui principii ſono più ò meno trà di loro uniti, e ſecondo che ſi trova compoſto di parti volatili, ò groſſe. E gli è ancor più ò meno nutritivo ſecondo che abbonda più ò meno in parti oleaginoſe e balſamiche, diſpoſte in conſequenza ad aggrupparſi alle parti ſolide.

Ogni alimento ha per lo più un ſapor particolare; in tal modo che queſto

ſto è grato ò ingrato ſecondo che apporta dell'auvantaggio, ò è contrario alla conſervazione della macchina. Per mezzo del ſapore ſi ſcuopre in parte i principii che ſopravanzano ne gl' alimenti. In fatti i corpi in cui ſi trova per l'aneliſi pochi ſali, ſono del tutto inſipidi. Del reſto i ſapori che ſi diſtinguono facilmente ſono al numero d'otto; cioè; l'amaro, l'acide, l'acre, il ſalſo, l'acerbo, l'auſtero, il dolce, e l'oleoſo.

L'amaro e prodotto dall'impreſſione de ſali acri che ſono in parte involti ne capilamenti de ſolfi; tal che non poſſono eccitar un ſentimento d'acre, perche perdono in parte la ſua forza. Il mele coto, per eſempio, diventa amaro, perche le particelle di fuoco hanno ſminuzzato in parte i capilamenti da ſolfi, che teniveno imprigionato quaſi tutto il corpo dell'acre.

L'agro cagionato da gl' acidi, i quali per la ſua punta aguzzata fanno un impreſſione viva, ed in conſequenza una ſenſazione acuta tal è l'aceto, &c.

L'acre è prodotto come abbiamo detto degl' alkali, che urtano violentemente con la loro ſuperficie ſcabroſa ed arricciata l'organo del guſto. Queſt'attenua e ſotilizza le parti greſſe de liqueri.

Il ſal-

Il ſallo è cagionato come fù detto dal miſchiamento dell'Acido, e dell' AlKali.

L'acerbo e l'auſtero ſono prodotti dagl' acidi più fiſsi, miſchiati con molte parti terreſtri, il che fa che urtando fortemente contro delle papille della lingua, quando le parti terreſtri s'inaffiano nel medeſimo tempo delle umidità, le reſtringono, e caggionano un ſentimento ſtitico.

Del reſto il dolce non è cagionato ſe non dal acido involto dalli capilamenti de ſolfi; coſi reſta ſolo à dire per dolcificar l'acrimonia dell'umori, ch'egl'è ſingolare ne gli affetti di petto, ma ſi dee auvertire di ſervirſi in queſto caſo di dolci che contengono ſali fiſsi, come il Zucaro &c. poiche ſono quaſi tutti corroſivi.

L'ontuoſo contiene finalmente poco ſale, ma molte parti oleaginoſe, le quali guizzando ſopra tutta l'eſtenſione della lingua; queſto tempera più d'ogn'altro l'acrimonia, e l'ardore degl'umori; coſi ſe ne dee uſar moderatamente, perche impediſce l'attione del fermento dello ſtomaco.

Per vivere donque in ſanità, fa di meſtieri tratenerſi fra le ſponde della mediocrità, e di ſervirſi di queſti per quanto ne richiede il biſogno della

mac-

macchina; non si dee però far dieta, poiche questa non conviene se non dagl'amalati, ed à coloro, che hanno un stomacho molto debole.

In quanto al uso immoderato di questi, egli si manifesta assai con i fastidiosi inconvenienti, ch'esso cagiona; egli rende le persone gravi, distrugge il dissolvente genera crudità, vertigini, ostruzioni, ed è generalmente la cagione di tutte le malattie, di cui il corpo humano e capace, secondo la disposizione delle sue parti liquide ò solide: non è dunque senza ragione se si dice volgarmente che l'intemperanza è la nutrice de medici, e che la golosità ammazza più huomini che la spada.

Fra gli alimenti ve ne sono, che debbono esser apparecchiati come le carni, i pesci, &c; ed altri che si possono mangiar tali quali la natura ce li presenta, come i fruti ben maturi, &c. Diogene acusava ne suoi tempi gli vomini di pazzia, quando gli vedeva pregar i Dei per la conservazione della loro sanità (cosa, dicev' egli, ch'era nelle loro mani) e ch'usciti dalle preghiere andavano à dar l'eccesso alle crapule.

Circa l'ora di pigliar i allimenti, e de' parti che si hanno da far in un

gior-

giorno, l'appetito e la consuetudine ne debbono far il giudizio: fratanto si può dire, come il più sperimentato, che se ne dee far due ogni giorno, esaminiamo ora se si dee mangiar più nel tempo di pranso che della cena (*vel vice versa*) Ipocrate, Celso, e Galeno ribattono con solide ragioni, che il meglio è di mangiar più la sera, perche dicono, che la digestione degl' alimenti si fa meglio nel tempo, del sonno; e che nell'intervallo della cena al pranso si trova il doppio di tempo di quello del pranso alla cena; Autario, Avicena, e la scuola di Salerno sono d'un sentimento opposto, come si vede per questi due versi.

*Ex magna cena stomacho fit maxima pœna,*
*Ut sit nocte levis, sit tibi cena brevis.*

Esaminate queste opinioni trovo che, chi è d' un buon temperamento, ed integramente sano ne può pigliar egualmente, mentre che si trattenga, come abbiamo detto, tra le sponde della mediocrità. Ma in quanto al sopra più è ancor certissimo che è meglio per la sanità, di mangiar più nel tempo di pranso che della cena, principalmente per le persone d'una debole complessione.

In quanto alle ragioni di Galeno, &c. riſpondiamo non eſſere vero che la digeſtione ſi faccia meglio nel tempo del ſonno, poiche quando ſi fa dell'eſercitio dopo il paſto, ſubito da qualche ora ſi ſueglia l'appetito; il che ci manifeſta, che ſi è filtrato novo fermento, e che non trovando alimenti per agir ſopra di loro, agiſce ſopra della membrana interna del ventricolo. In oltre ſe ſi dorme doppo il pranſo, non ſi ha quaſi niente di fame alla cena, Dunque ſe non ſi ha fame alla cena, quanto più ſi dorme doppo il pranſo, ſi dee conchiudere, ò che il diſſolvente agiſce ancor ſopra degl' alimenti, ò che vi ſono reſtate indigeſtioni, ch'inzuppano i ſali del fermento, li quali non potendo far impreſſione, non ſi può aver il ſentimento di fame, ò finalmente, che il dormire impediſce la ſeparazione del detto meſtruo dalla maſſa del ſangue. Dunque non è vero che la digeſtione ſi faccia meglio e con maggior preſteza nel tempo del ſonno.

In ſomma quel che rende la coſa incontraſtabile è l'eſperienza, la quale ci fa veder manifeſtamente eſſer più ſalutevole di cenar legermente; Cardano dice haver veduto, & interrogato molta gente, che viſſero cent' anni, i quali l' aſſicurorono che non mangiava-

giavano che poco la ſera: & in fatti ſi vede che coloro i quali ſi caricano lo ſtomaco d'alimenti, e che vanno principalmente à dormire ſubito cenato, patiſcono molte incommodità; e la ragione è che acciò i Alimenti poſſano generare un buon chilo, debbono aver intieramente cambiato di forma; e perche sò ch'un corpo non può perder la ſua forma; che per un nuovo ordinamento e configurazione delle ſue parti; e che queſto non può ſopraggiongere alle parti di qual ſi voglia corpo; ſe non per mezzo d'un movimento tale, che gle le faccia traſmutar, di ſito e di configurazione; vedo quanto ſia neceſſario il non andar ſubito à letto doppo cena, e nel medeſimo tempo la neceſſità che v'è di non caricarſi d'allimenti.

Del reſto non biſogna, tanto come ſi può, dar nella varietà degl'allilimenti, ſe non ſi ha biſogno d'appettito, perche queſto ci obliga a mangiar più di quel, che ci fa di biſogno.

Finalmente ſi dee ſtar lontano da tutto ciò che può interrompere la digeſtione; come per eſempio dal calore ed eſercizio immoderato, crapule, &c. che diſſipano e determinano i ſpiriti altrove; dal bere troppo dell'acqua, perche diſtrugge il diſſolvente dello

ſtomaco; dall'uſo eccesſivo del vino, perche accreſce troppo il moto del ſangue e degli ſpiriti; dal dormire doppo il paſto &c. con procurare doppo eſſo di trattenerſi con amici ſopra coſe, che ſueglino lo ſpirito, e di far qualche paſſeggio, affinche accreſcendo ogni poco il movimento al ſangue, accreſca conſequentemente il calore, e per mezzo di queſto ſi ſeparino, e concorino i principii fermentativi, che ſi trovano nel ventricolo; e queſto è forſi ciò che diede occaſione di far queſto verſo.

*Poſt cœnam ſtabis, aut paſſus mille meabis.*

TRAT-

# TRATTATO
## DELL' ALLIMENTI
## PARTE SECONDA.

*Degl' Allimenti estratti dalli Animali, e prima della loro origine.*

LA questione è di sapere se tutti gl'animali hanno la loro origine dall' Ova, ò dal semplice mischiamento de semi dell'un e dall'altro sesso, come l'hanno creduto gli Antichi. Ad ogni modo credo poter dire con giusta ragione, che le nuove scoperte anotomiche, che furono fatte coll'occasione di questo siano più che bastevoli per provare che tutti gl'animali hanno la loro origine dall'Ova: In fatti se non si ha carattere alcuno di feto nell'utero dall'animale avanti il coito; ch'esso non abbia ricevuto altro di nuovo ch'il seme, è manifesto che si dee conchiudere ò che il feto è portato per mezo di quest'umore tutto formato, e che non fa che pigliarvi accrescimento, ò che si forma nella cavità dell'utero per l'ordinamento, che sopragiugne al seme; ò finalmente che il seme lo fa venir d'altrove nell'utero.

Il primo ſentimento ſembra autorizato dalla ſcoperta di molti piccioli animali che per mezo del microſcopio s'oſſervano nel ſeme. Con tutto ciò non ſi può aſſicurar che queſti piccioli animaleti, che s'oſſervano in eſſo ſiano tanti feti, perche come ſi movono, è certiſſimo che ſi dourebbe dir, che gia ſono animati, il che è contro la fede, la quale c'inſegna che Dio non crea l'Anima del feto umano ſe non nel ventre della madre. In oltre è ancor manifeſto che non ſi forma nella cavità dell'utero per il miſchiamento del ſeme del maſchio, con l'umore linfatico della femina, poiche oltre moltiſſime eſperienze contrarie, è apparente, che ſe queſti occupati per gl'Antichi eſaminaſero diligentemente l'utero degl'animali in diverſi tempi doppo il coito, vedrebbero con gran maraviglia, che niente ſi trova in eſſo, ſino al terzo giorno in circa doppo la concezione come fù oſſervato damolti autori moderui ne' conigli.

Conchiudiamo dunque che queſti feti ſono portati d'altrove nell'utero; e è perche non gli reſta altra comunicazione, cō le tube falopiane, e queſte gl' ovari, e che ſi ſcovrirono nelle medeſime tube trenta ſei ore in circa doppo il coito de conigli, corpi ſimili, ma più

piccioli

piccioli di quelli che si trovano dopo tre giorni nell'utero, dobbiamo di nuovo conchiudere ch'esse altro non sono che semplici strade, che ricevono questi corpi dagl'ovari, e gli portano nella cavità dell'utero. Dobbiamo tanto più confermarci in questo sentimento, quanto più si considera che pigliato un'ovario d'un cadavere di femina, indi messo nell'acqua bolliente, tanto quanto sarebbe cuocer un ovo, levata la membrana commune si separano facilmente l'ova grosse l'une più dell'altre, tutte coperte d'una membrana propria. Non è il tutto mai s'osservano delle vesicole nelle tube dell'utero, che la membrana commune dell'ovario non mi paia squarciata; in cui finalmente s'osserva, che altretante si trovano le cicatrici, quanti sono i feti che quel animale ha dato fuori del suo corpo. Convinti dunque che i feti degl'animali hanno il loro principio dall'ova della femina, fecondati dal seme del maschio è evidente che lo stesso dee esser degli feti umani; perche se è vero, come non v'è dubbio, che l'Autore della natura operi sempre per le strade le più semplici, e le più degne d'un Dio, perche multiplicar le leggi, che ha stabilito per la propagazione della specie; e se quelle per cui trat-

tiene tutti gl'altri animali è baſtevole per quella dell'vomo? perche ſtabilirne altre che conſpirano al medeſimo effetto: Ma non è la ſola ragione, che rende la coſa incontraſtabile, vi ſono ancor molte eſperienze, che provano lo ſteſſo. I primi Anotomici dell'Europa ci aſſicurano aver trovato molti feti in più cadaveri umani nelle tube dell'utero. I ſuoi vaſi ombelicali, placenta, e tutti diſtintamente formati. Ma veniamo al noſtro propoſito.

Ancorche gl'alimenti, che ſi hanno dagli vegetabili, foſſero baſtevoli di trattenerci ben diſpoſti, e che i primi vomini ſolo ſi cibaſſero d'eſſi; Non per ciò volſero tutti contentarſi di queſta moderazione: ebbero non ſolo la crudeltà di rubare a gl'Animali il loro latte, ed ova, ma ogni volta più incrudeliti perſeguitorono queſti poveri animali ſino nelle loro più ſegrete, e più profonde caverne, ad ucciderli, per ſaciarſi delle loro carni; in tal modo che i più volatili, ed i più coperti d'acqua, ne meno furono liberi dagli loro inſulti. Divideremo dunque gl'animali che ci ſervono d'alimento in quatro claſſi, cioè in terreſtri, in quadrupedi, in volatili, in anfibii, ed in acquatici.

Si può dir generalmente che gl'animali

mali terreſtri nutriſcono più d'ogn'altro, e che ci ſominiſtrano un alimento più ſolido, che non è coſi facile in conſeguenza a diſtruggerſi. In quanto a gli volatili la maggior parte è più grata, e più delizioſa delli terreſtri, ed in ſomma molto più facile alla digeſtione. I peſci finalmente ſono di tutti gl'altri animali, più indigeſti, i più humidi, ed i più freddi, per ciò ſi corrompono facilmente e nutriſcono meno degl'altri. L'Anfibii hanno dell'acquatico, e del terreſtre, e non v'è niente in queſti di particolare. Del reſto come tutti queſti animali hanno differenti parti che non nutriſcono egualmente, e che per lo più producono differenti effetti, perciò ſarà molto utile il farne la deſcrizione.

La prima parte degl'animali che s'oſſerva e la carne muſcoloſa che nutriſce più d'ogni altra e che fa un miglior ſugo; compone la maggior parte dell'animale. Queſta cambia conſiderabilmente ſecondo la di lei età, il luogo in cui ſi trova, li alimenti di cui ſi ſerve, il ſeſſo, e finalmente ſecondo il modo con cui ſi prepara per mangiarla.

Li animali che ancor lattano, hanno per l'ordinario la carne tenera, molle, umida, e viſcoſa; con tutto ciò ella ſi digeriſce facilmente, e tiene libero il

ventre; quella poi degl' animali d'una mezzana età essendo più ferma produce un miglior alimento; ma quella degl'animali, che passano questo tempo, è arida, secca, e molto difficile a digerirsi. La differenza della loro carne, avuto risguardo al luogo è considerabile; perche secondo i differenti paesi, ella ha il più delle volte un sapore molto diverso. Li alimenti di cui gl'animali si cibano apportano ancor molto cambiamento alle loro carni. Ed in vero gl'abbitanti del mar settentrionale per mancamento di pastura ne loro campi, sonno costretti di nutrire i loro bovi &c. di pesci. Li medesimi ci assicurano, che le carni ed il late di quelli hanno tutto l'odor & il sapor del pesce. In quanto al sesso, come i maschi son d'un temperamento più caldo delle semine; per questo le loro carni sono più secche, meno umide, ed in consequenza proprie a produr un buon alimento.

La carne de Castrati, principalmente nella loro età giovenille, è molto più tenera è grata al guslo, più nutritiva, e più facile a digerirsi; la ragione si è che in questi ultimi si fa per lo più una perdita considerabile de principij balsamici della massa del sangue per le parti della generazione; quindi è che non faciendosi questo ne' primi essi

deo-

deono render le loro carni più ſuccoſe e d'un miglior ſapore. Ma come il noſtro ſtomaco mai digerirebbe la carne cruda perciò ſi fa bollire, ò arroſtire accioche ſi poſſa digerire. Si prepara ancor in molte maniere diverſe, che cambiano conſiderabilmente il ſuo ſapore. Ad ogni modo le carni a leſſo eſſendo più humide dell'altre, convengono aſſai più a quelli che ſono d'un temperamento ſecco, caldo, e bilioſo e che non hanno libero il ventre. L'aroſto all'incontro conviene più a chi è d'un temperamento pituitoſo che ſono ſoggetti a cattari, fluſioni, ed altre malatie della medeſima natura.

Doppo haver eſaminato la carne muſcoloſa dobbiamo paſſar alle viſcere.

Il ſegato è chiamato da Latini *Jecur quod juxta cordis vires poteſtatem ſuam exerceat*. Egli è un colatoio fatto per purificar la maſſa del ſangue ſcaricandola dagl'umori bilioſi, che in eſſa vi ſi contengono; è per l'ordinario contrario all'Ipocondriaci melanconici, ed à coloro che patiſcono oſtruzioni di milza, d'utero &c. perche condenſa il ſangue per eſſer molto difficile alla digeſtione, ed accreſce in queſto modo le oſtruzioni nel noſtro corpo. Non è poi il medeſimo ſegato degl'animali, giovenili, poiche in queſti

egli è tenero, ed abbondante di ſugo. La milza è una viſcera, la quale ha quaſi le medeſime qualità del ſegato. Niente di meno Paracelſo e molti altri dicono che la ſua decozione preparata con alteranti è un bon meſtruante.

Li rognoni ſono due filtri, che ſeparano la ſeroſità dal ſangue. Quelli degl'animali vecchi ſono un cativo alimento; ma quelli d'una età giovenile ſono d'un ſapor ſquiſito.

Il Cuore e chiamato da Latini *Cor*, *a currendo*, perche è in un continuo movimento. Veramente ſi può dire ch'egli ſia tra le viſcere il maggiore, poi che è il primo a vivere e l'ultimo à morire; la ſua carne dee eſſer ben cotta per produr un buon chilo, altrimenti non è buona per la ſanità.

Li Polmoni ſono chiamati da molti antichi Filoſofi, *Cordis flabellum*, & *ventilabrum*, Il ventiglio del cuore: Egli è d'una ſoſtanza molle, umida, ſugolenta, leggiera, facile alla digeſtione, nutriſce aſſai, ed è un bon alimento.

Le glandole ſono quaſi tutte tenere, ſaporite, d'un buon ſugo, e fanno un buon chilo maſſime quando l'animale fù ſano e nutrito di buoni alimenti.

Li teſticoli ſono coſi domandati perche fanno teſtimonianza della virilità,

tà, queſte parti hanno un ſapor molto forte ed ingrato negl'animali che non ſono giovineli; ma in queſti ſono di delizioſo ſapore, e fanno buon chilo.

Li piedi, e le altre eſtremità le quali ſono tutte compoſte di membrane ligamenti, tendini, vene, arterie, e cartilagini, generano un chilo viſcoſo, rinfreſcante ed umentante, perche naturalmente ſono difficili à digerirſi; e perciò ſi dee ſolo uſar quelli de più teneri animali. La ſoſtanza del cervello, ed il graſſo ſono inſipidi diſpoſti à produr un chilo viſcoſo, à provocar nauſee, ed abbattere l'appetito.

Circa poi dell'oſſa Monſieur Papin Ingleſe ha inventato in queſt' ultimi tempi una machina in cui ſi fanno diſſolvere, e ſi rendono in una ſpezie di brodo, ò di gelatina, che molto nutriſce. Queſta è di rame, onde gli ſomminiſtra principij fermentativi, che in poche ore gli fà perdere la di loro forma, il che non può far il calore in più giorni; la di cui eſperienza pruova incontraſtabilmente il fermento, dello ſtomaco. Il ſangue degl'animali è alcune volte in uſo, fra tanto ſi prepari in qual ſi voglia modo egl'è ſempre difficile alla digeſtione. Il più in uſo è quel di porco, di lepre e di alcuni altri animali; quel di porco è il miglio-

re,

re, dee esser ben preparato con aromati, e prenderne moderatamente.

Del resto molti pretendono che l'uso di cibarsi degl'Animali non è se non dal Diluvio; e che avanti di questo tempo vivevano agl'vomini di vegetabili. Onde provano il loro sentimento con quel che dice la Genesi, cap. 1. che Iddio avanti del Diluvio aveva prescrito agl' vomini gli alimenti di cui dovevano cibarsi, e che non aveva fatto menzione della carne. In oltre lo confermano con l'autorità di molti santi Padri, Medici, e Filosofi. Ecco quel che ne dice Lucretio *Libro de rerum notabilium*.

*Quæ sol atque imbres dederant, quod terra crearet*
*Sponte sua, satis id placabat pectora donum.*
*Glandiferas inter curabant corpora quercus.*

E Ovidio nel Libro primo dalle sue Metamorfosi.

*Immunis, rastroque intacta, nec ullis*
*Saucia vomeribus per se dabat omnia tellus,*
*Contentique cibis nullo cogente creatis,*
*Arbustos fœtus, montanaque fragra legebant;*
*Cornaque, & in duris hærentia mora rubetis,*

*Et qua deciderant patula Iovis arbore glandes.*

E nel Lib. 15. ( *nomen,*

*At vetus illa ætas, cui fecimus aurea*
*Fœtibus arboreis, & humus quas educat herbis*
*Fortunata fuit; nec polluit ora cruore:*
*Tunc & aves tutæ movere, per aera pennas,*
*Et lepus impavidus mediis erravit in aruis,*
*Hæc sua crudelitas piscem suspenderat hamo.*

Alcuni pretendono che gl'Alimenti che ci ſominiſtrano gl'animali, ſiano dannoſi alla noſtra ſanità; e che l'Autore della natura non gl'hà fatti per ſervirſene in queſto modo; Perche dicono, che oltre le ſmoderate fermentazioni, che producendo in noi corrompono i noſtri umori, e caggionano molte malatie, che s'oſſerva ancor che coloro i quali ne uſano immoderatamente, diventano groſſolani, ſtupidi, ed aquiſtano quaſi una ſomiglianza di temperamento di quelli Animali, di cui ſi cibano, e finalmente che queſta è la ragione che altre volte v'erano vomini che non vivevano ſe non d'Animali che foſſero forti d'animo intrepidi acciò paſſaſſero le nobili qualità di queſti animali dentro di loro.

A queſto riſpondiamo che ſe ſi vedono naſcere malattie dal uſo immoderato degl'animali, queſto eſſer l'errore di coloro, che ne uſano ſenza moderazione; che per altro lo ſteſso auviene nell'uſo immoderato de vegetabili, e che finalmente tra le piante eſervi molti veleni, il che non è ſicuro che ſia tra gl'animali? Dunque l'uſo degl'animali conviene, con queſta condizione che ſia moderato tanto più che queſto è un alimento, che molto nutriſce. E vero che ſe mai ſi foſſimo ſerviti, di queſti che ſareſſimo contenti degl'alimenti de vegetabili. In ſomma ſenza più filoſofare ſopra di queſto; s'e la verità, che queſto altro non ſia ch'un abuſo, egl'e talmente paſſato in uſo per la conſuetudine, ch'è diventato neceſsario.

Furono in un tempo alcuni Filoſofi che con idee di chimera reputavano à gran misfato l'uccidere gl'animali, el cibarſi delle loro carni. Pitagora fù il primo ad intraprendere la diffeſa della loro vita. Egli ſi credeva che dopo la morte d'un animale, la di lei anima paſſaſſe nel corpo d'un altro animale; onde poſto il ſuo falſo principio riſguardava come ſcelerati coloro, che procuravano d'allongare la ſua vita con la perdita di quella d'un altro.

Empe-

Empedocio, Porfirio, Plutarco, ed alcuni in Oriente furono e ſono ancor di queſto ſentimento; queſti quando vedono, che alcuni Chriſtiani ſi diſpongono ad uccidere qualche animale, corrono ſubito a briglia ſciolta avanti di loro a preſentarli danari per riſcattar la vita di quello.

Vi ſono anche molti popoli, i quali a ragione di ſuperſticioſe conſiderazioni non ardirebbero mangiar della carne di cert' animali; per eſempio in alcuni luogi dell'Indie ſi rendono al Bue onori divini; in tal modo, che merita tra di loro tanto gaſtigo colui che uccide un vomo come quello che percuote a morte queſto animale. Se foſse permeſſo di far un miſchiamento delle coſe profane con le divine, direſſimo che Moiſe nell'antica legge difeſe gl'ebbrei di ſervirſi di certi animali falſi, e naturalmente graſſi, e peſanti, temendo che queſte carni eſſendo indigeſte, non gli rendeſſe negligenti al culto divino &c. ma è aſsai ſtenderſi ſopra queſta materia, eſaminiamo più particolarmente gl' alimenti, che ci ſominiſtrano gl'animali.

CA-

# CAPITOLO PRIMO.

## *Del Vitello.*

LA carne di Vitello e l'altre sue parti deono elleggersi nel tempo, che egli è ancor da latte. Queste deono esser bianche, tenere, ben munite e di buon sapore. Convengono in ogni tempo, in ogn'età e temperamento, però più alle persone deboli, delicate, e che fanno poco esercizio, che à coloro che sono forti, robusti, e che sono in un continuo passeggio, a quali v'è necessario un alimento più solido e che più resista alla dissipazione di questo. Del resto s'è detto che dee ellegersi giovine perche all'ora le sue carni, e l'altre sue parti sono tenere, deliziose, e facili ad esser disciolte dal fermento dello stomaco; in vecce che di poi, come queste medesime parti diventano più solide, più secche, e più dure, per ciò non è poi maraviglia se resistono molto più al loro dissolvente. Bruierino ci racconta che i Romani lasciano lattare i loro vitelli circa sei mesi, e che nel mezzo di questo tempo usano ogni diligenza accioche non mangino erbaggi perche hanno per esperienza, che in questo modo le loro carnaggioni sono più delica-

licate, più ſane, e d'un miglior ſapore. In fatti queſti animali ſono d'una temperatura ſecca; Onde più che ſono nella loro prima età nutriti d'umidi alimenti, come il latte, tanto più le loro parti deono produr buoni effetti, poiche ſono più temperate.

Averroe loda tanto la carne di Vitello, che non fa difficoltà alcuna per dir che è migliore di quella del pollo. Avicena ci aſſicura che è molto ſalutevole; e finalmente Galeno dice che queſta aroſto ſi digeriſce facilmente e nutriſce aſſai. Ella è nutritiva, rinfreſcante, umentante, i polmoni ſono pettorali, perche contengono un ſugo oleaginoſo, e balſamico, diſpoſto ad aggrupparſi alle parti ſolide, intrigar i umori acri e mordaci, ed à moderar il loro ardore: di più tiene libero il ventre; rendendo gli eſcrementi, che ſi trovano nelle budella, più fluidi, e le ſtrade per cui deono paſſare più lubriche. Li buoni effetti del loro capo, e piedi, proviene da un ſugo mucilaginoſo che le medeſime parti contengone abbondantemente. Il graſſo di queſto animale è in uſo nelle pomade, maſſime quelle che è preſſo de rognoni; queſto con la di lui medola, è reſolutivo, dulcificante, mollificante, ed anodino. La materia di cui ſi ſerviamo

mo per rapigliare il late non è altro che una parte acida, che ſi trova nella cavità dello ſtomaco di queſto picciol animale; queſta ſoſtanza non è ſe non il fermento del ſuo ventricolo, in cui ſopravanza l'acido fiſſo.

Il Vitello da Latini, *Vitulus*, *a viridi ætate*, perche egl' è all'ora in una età verdeggiante.

## CAPITOLO SECONDO.

### *Del Bue.*

QUando il Vitello è arrivato nella ſua maggior forza e grandezza, egli diventa Toro; ma ſe ſi è caſtrato e domato nel ſuo dovuto tempo all'ora ſi chiama Bue, creſce più, e diventa più graſſo, ma reſta più debole, di queſti ve ne ſono generalmente due ſpezie, cioè de i domeſtici, e de i ſalvatici; di queſti ultimi ve ne ſono altra ſpezie, che ſono tutte in uſo tra gl'alimenti, ma non in queſti paeſi. Egli ſi dee ellegere tanto giovine che ſi può, graſſo, tenero, e nutrito di buoni alimenti. La vacca, come ad'ognuno è noto, e la femina del Toro; le carni di queſti due animali non ſono coſi ſalutevoli, ne ſi grate come quelle del Bue. Plinio dice che le Vacche non vivono più di quindici anni, e che

la

la ſua maggior forza è nelli cinque.

Queſti animali ſono differenti, ſecondo la diverſa configurazione d'alcune ſue parti &c. Alvarezio ci aſſicura, che in certi paeſi ſi trovano delle Vacche d'un colore molto bianco, che nõ hanno corna, ma che hanno l'orecchie longe e pendenti, e che le medeſime ſono groſſe come un Cammello.

In Affrica le Vacche ſono coſi picciole, che a pena hanno la grandezza de i noſtri vitelli; ma in ricompenſazione ſono fortiſſime e molto laborioſe. Alcuni vogliono che nell'Arabia abbino le corna ſimili in longezza a quelli del Cervo, ed altre un ſol corno nel mezo della fronte.

Li Bovi nel Settentrione verſo l'America ſono ſcrignuti; diceſi inoltre che nella Provincia di Bengala ſiano della groſſezza d'un Elefante. Il Bue genera un buon chilo, ed un buon ſugo nutritivo; il quale s'aggrappa talmente alle parti, che attaccato non ſi ſepara ſe non difficilmente.

Il Bue in Latino, *Bos, quod homines laboribus, & carnibus ſuis paſcat.*

La Vacca piena ſi chiama da Latini, *Forda, a ferendo*, come ſi vede in queſti verſo d'Ovidio.

*Forda feres Bos eſt, facundaque dicta ferendo.*

CA-

# CAPITOLO TERZO.

## *Del Porco.*

QUesto è un animale noto che quasi sempre si trova nel fango, e nella lordura; niẽte di meno la sua carne come anche le altre sue parti, sono di un sapore molto grato, e servono considerabilmente fra gl'alimenti. Eli si dee eſſegere ne troppo vecchio ne troppo giovine, che sia grosso, grasso è tenero, e che sia stato nutrito di buoni alimenti; come di giande, di fave, rape, &c. Quando ha circa un anno di tempo si castra, e doppo questo vien chiamato da Latini, *Maialis*; le sue carni deventano più grasse, e d'un miglior sapore.

La sua femina chiamata da Latini, *Porca seu Scropha*, ella non è troppo in uso frà gl'Alimenti, perche cagiona varie incommodità, come affetti isterici, &c. In quanto al porcello da latte, molti essendo arosto se le mangiano con un gran piacere; ma però quel di cui abbiamo parlato, è più convenevole per la salute; la ragione è che questo animale essendo d'un temperamento umido, come nella sua mezana età la fermentazione del sangue, e consequentemente il calore si

trova

trova più forte e più mordace, perciò si discaciano insensibilmente quelle umidità superflue, e gl'umori viscosi che possono danneggiar la nostra salute. Questo è un animal goloso, che non apporta che disordini ne i luoghi, in cui si trova, si che non apporta alcun auvantaggio se non e morto. Cosi paragona con ragione agl' avari che non pensano se non ad accumular continuamente a spese altrui, e che non fanno del bene che doppo la loro morte, perche all'ora sono costreti di lasciare quel, che non poterono portar seco. Se questo animale è molto in uso in alcuni paesi, è certissimo ch'egli non l'è del tutto in molti altri. Gia abbiamo detto che fù vietato agl' ebbrei di mangiarne. Cosi gl'Arabi, i Mahometani, i Mauri, i Tartari, & molti altri seguitano ancor questo metodo di vivere.

Il lardo vecchio è maravigliosо nelle pustule delle pettecchie e nell'occasioni in cui si ha di bisogno di mondare detergere e consolidar le piaghe il di lui sterco applicato esteriormente, e resolutivo, e giova molto nella squinanzia, e nella rogna invecchiata. La bille contenuta nella vesicola felea fa nascere i capelli, e guarisce l'ulcerazione dell' orecchie.

Da

Da Latini e chiamato *Porcus*, quasi *Spurchus*, perche e sempre imbratato di fango.

## CAPITOLO QUARTO.

### *Del Porco Cinghiale.*

IL Cinghiale è chiamato Porco Salvatico per chè hà la figura e la grossezza d'un Porco domestico, e perche abbita ne boschi. Egl'è più feroce, agile, ed ha il pello più arricciato e più rude. Plinio riferisce che in Candia, in Affrica, e nell'Indie non se ne trova. Teofrasto dice all'incontro che ve nè un gran numero nell' Egitto. Eliano osserva che in Macedonia non si sente da questi alcuna voce. E finalmente se ne trovano in più luoghi che portano due corna sopra della testa.

Questi animali si copulano nel cominciamento dell'inverno e dimorano insieme ordinariamente lo spazio di trenta giorni, e portando per tre mesi i di lui fetti, gli partorisce nel principio della Primavera. Ma quando poi il maschio si trova ne calori dell'estate all'ora il pelo del suo capo diventa crespo fuori di modo, e spumante fa un spaventoso rumore con i denti. Inoltre dicesi che quando

queſto animale è ſtato qualche tempo ſenza render le Orine, che egli non può più correre per la quantità delle Orine, che s'accumulano nella di lui veſica, in tal modo che gl' è impoſſibile di ſalvarſi la vita con la fuga ſe in queſto mentre qualche caciatore viene à piombarlo.

Plinio racconta ancora che Servilio Rullo fù il primo a metter in uſo fra i Romani la carne di queſto animale. Con tutto ciò ſi dee oſſervare che la carne di qualſivoglia Cignale non è egualmente buona. Ed in vero coloro, che ſono rinchiuſi ne Parchi non ſono coſi ſquiſiti come quelli che corrono in qua ed in la per la campagna.

Queſto è d'un temperamento molto men umido del porco domeſtico, à cauſa dell'eſercitio e degli differenti alimenti, di cui ſi nutriſce; per ciò la ſua carna e più purgata; più grata al guſto, e più facile a digerirſi. Queſta carne nutriſce aſſai, perche ella contiene ſughi oleaginoſi e balſamici; ma ella non porta alcun auvantaggio alle perſone robuſte, e di travaglio, perche eſſendo molto unita, ha biſogno d'un buon ſtomaco per poterla digerire.

Inoltre come le perſone abbituate a un gran eſercizio del corpo, perdono della loro propria ſoſtanza; non è ma-

raviglia se gli è necessario un alimento di maggior solidità, affinche resti lungo tempo attaccato alle parti.

S'osserva ancor in questo animale, che egli ha per sua difesa due denti, longhi, grossi, taglienti, duri, agguzzati, e forti. Dopo la sua morte si pigliano questi denti, e se ne fanno denti da puttini. Per altro sono ancor in uso nella medicina se si rendono in polvere sotilissima. Provocano i sudori, e l'Orine, sono asorbenti e temperano l'acrimonia degl'umori, guariscono lo sputo di sangue da dieci grana fino a quaranta. Le parti della generazione di questo animale eccitano gl'ardori di Venere presi interiormente. Li di lui escrementi applicati esteriormente, risolvono le scrofole. Il Cignale da Latini, *Aper, quod asperis versetur in locis.*

## CAPITOLO QUINTO.

### *Del Agnello.*

SI dee elleggere tenero, ben nutrito, e d'una carne delicata; e questi si mangiano più tosto nella primavera che in ogn'altro tempo.

L'Agnello è d'un temperamento umido, per questo la sua carne: essendo viscо-

viſcoſa, è groſſolana, produce anco umori della medeſima natura. Egli mollifica, è refrigerante, proprio in conſequenza a produr un ſugo diſpoſto ad adolcir i ſali acri dalla maſſa del ſangue.

Più egli creſce, meno contiene di queſto ſugo viſcoſo, perche approporzione ch'auvanzza in età la fermentazione de ſuoi liquori, ſpoglia la maſſa di quelle umidità craſſe. Alcuni dicono che il fiele di queſto animale, pigliato in qualche liquore appropriato guariſce il mal caduco.

La preſſura che ſi trova nel a cavità del ventricolo del'Agnello ſerve per condenſar il latte, cioè far ſeparare la parte butiroſa dalla ſeroſa.

L'Agnello da Latini, *Agnus caſtus*, perche l'altre volte era una offerta, molto propria ad eſſer immolata; *vel Agnus, tantum, ex eo quod matrem ſuam præ ceteris animantibus agnoſcat.*

## CAPITOLO SESTO.

### *Del Caſtrato.*

LA carne, e le altre parti di queſto animale deono ſcieglierſi che ſiano di tenera età, mezanamente graſſe, tenere, che ſiano ſtate nutrite di buoni

alimenti, ed allevate in un aria ſecca e pura; in queſta maniera convengono in ogni tempo, età, e temperamento.

Quando l'Agnello è provenuto a una certa grandeza, ſi caſtra, e di poi è chiamato Caſtrato. Se non ſi caſtraſſe, ſarebbe chiamato ariete ò montone. La pecora è la di lui femina. Ariſtotile dice che queſti animali ſono deboli e fiachi, e diſpoſti ad altretante malatie che ſi trovano gli huomini.

In quanto alla carne di Caſtrato, ella è più ſtimata in Francia, che ne i noſtri paeſi, perche è più tenera, ſenza alcun odore, e d'un grato ſapore.

Ariſtotile ci aſſicura auer oſſervato che la Capra non viveva più di dieci anni, e che per l'ordinario non arrivava a queſto tempo; con tuttociò ſi può dire ch'eſſa vive più ò meno ſecondo il Paeſe, in cui ſi trova; In fatti Alberto riferiſce, che in alcuni luoghi ſecchi, e vicini al mare, che vive ſin' à venti anni. Queſti animali ſono differenti, ſecondo i diverſi luoghi, in cui ſi trovano. Le Capre in Egitto ſono più groſſe che in Grecia. In Ethiopia ſono ſpogliate di Lana; ma hanno certi peli arricciati, come li Camelli. In certi luoghi queſti animali hanno code così groſſe e peſanti, che a pena poſſono moverſi. H. Boetio riferiſce che in un

certo

certo paese della Scozia sono di color giallo, e che hanno i denti di color d'oro. In Affrica nascono con le corna, e nel Ponte mai ne portano.

Il Castrato da Latini, *Vervex, ab inversiti ademptisque testibus.*

## CAPITOLO SETTIMO.

### *Del Capretto.*

EGli dee elleggersi molto giovine, cioè che latti ancora, che non abbia ancor mangiato dell' herba. Si dee ancor essaminar se la sua madre non ha alcun male, e s'è ben nutrita. All'ora nutrisce molto, si digerisce facilmente; e tiene libero il ventre.

Conviene in ogni tempo, età, e temperamento. Il di lui uso giova molto a gli covalescenti. Più egl'è giovine, più abbonda in sughi oleaginosi e balsamici, che lo rendono nutritivo, e proprio a produrre tutti questi buoni effetti. La morsicatura delle capre è molto dannosa all'erbe; In oltre si dice che l'albero dell' Olive dopo e'ser stato qualche poco roso da questo animale, ch'egli diventa sterile, e che per questo non s'immolava la Capra da Pagani à Minerva. Si dice ancora, che quando ella mangia del Basilico,

diventa rabbiosa, e che more quando beve dell'acqua in cui le foglie di lauro vi furono dentro per qualche tempo.

Lo sterco di Capra contiene molti sali acri volatili, i quali lo rendono resolutivo, detersivo, dissecativo, digestivo, proprio per levar lo ostrutioni delle viscere, e distruggere la pietra ne rognoni; ed esteriormente per risolvere i umori cagionati dall'inzuppamento della linfa. Il sangue di becco secato al sole; provoca i sudori, i mestrui, e le Orine; ed è ottimo nell'infiammazione de polmoni, dopo alcune cavate di sangue fino a trenta sei grana. Il Capreto da lattini *hædus ab edendo*.

## CAPITOLO OTTAVO.

### *Del Capriolo o Sia becco Salvatico.*

QUesto dee elleggersi tenero, di età giovenille, e che sia grasso.

Il becco salvatico quando e giovine, è chiamato da latini, Capreolus, e di poi, Capreus egli rassomiglia al Cervo; contuttocio non è così grosso ne così grande; ha la voce debole, ma alcuni dicono che in ricompensa ha la vista così fina che vede nella notte come nel giorno. Egli è poltrone, timi-

do

do è ſempre trema alla viſta di qualche oggetto; perche non ſa, ò non ardiſce ſervirſi delle ſue corna per diffenderſi dall'inſulti delli altr' animali; in tal maniera che tutta la ſua bravura conſiſte nel fugire, ed in queſto egli è molto agile, è corre con gran intrepidità. Egli ha ancor una così ſtretta famigliarità con le perdici, che per lo più ſi nutrice inſieme: ma ciò che ſi dee oſſervare, è che quando la femmina di queſto animale ha perduto il ſuo marito, ella ſe ne va cercar un altro in qualche parte; e ſubito trovato, lo conduce nel luogo ove abbitava con il ſuo perduto maſchio: ma quando il maſchio ha perſo la femmina, ſubito laſcia il luogo in cui dimorava, e ſe ne ritorna al ſuo primo allogiamento. Queſti animali abbondano nei boſchi, e ſopra le montagne; e ſi cacciano nell'iſteſsa maniera che ſi pigliano i Cervi.

Le loro carnagioni nutriſcon aſsai, ſi digeriſcono facilmente, perche queſti animali ſono quaſi ſempre, il che fà che i loro pori ſono ſempre aperti, e che laſciano continuamente traſpirare le umidità craſse e viſcoſe; e che ſi ottenua e ſottiliza la linfa; e che ſi rendono volatili i ſali che devono ſervir in parte alla nutrizione delle carni: Intanto quando è poi vecchio, come la gran

traſpirazione ha fatto diſſipar una parte dell' umidità, e conſumar le parti volatili, per queſtto le carni reſtono aride ſecche, e difficili alla digeſtione.

Il fiele di queſto animale ſerve molto nel tinnito d'orecchio, ne dolori dei denti, e finalmente per levar via le macchie della facia, e le concrezioni che ſi fanno negli umori del' occhio.

## CAPITOLO NONO.

### *Del Daino.*

IL Daino è una ſpezie di Becco ſalvatico ſimile al capriolo; ſono queſte due ſpezie quaſi ſimili, ma il Daino è alquanto maggiore, e di pello maculato; ogni anno cambia le corna. La ſua coda e longa ſino a terra, la ſua femmina è alcune volte del tutto bianca; e ſarebbe difficile diſtinguerla dalla capra ſe il ſuo pello non ſoſse corto fuor di modo. Egl' e naturalmente timido, martiale lo fà lamentarſi in queſto modo.

*Dente timetur Aper, deffendunt cornua cervum imbelles Damæ, quid niſi præda ſumus?*

Molti ſtimano poco la carne dei ſalvatici, perche pretendono che produ-

ca

ca umori groſſi e terreſtri ; ma però quella d'un daino di tenera età, oltre ch' e d'un grato ſapore, ella è ancora molto ſalutare, quaſi ſimile in qualità al Capriolo.

## CAPITOLO DECIMO.

### *Del Cervo.*

SI Dee ſcieglier giovinetto, e ſe ſi può che ſia ancor allattato, cha ſia graſſo, tenero, e ben nutrito Conviene in ogni tempo alli giovani bilioſi, che hanno un ſtomaco forte e robuſto; ma gli vecchi e li melancolici devono aſtenerſene.

Il Cervo e un grand' animale ha quatro piedi, che abbita ne boſchi. Egl' è vivace, e leggiero, ed ha per ſua diffeſa due gran corni ramoſi, onde gli cadono ogn' anno nella primavera. Queſto animale hà poco coraggio; contuttociò va ſempre cercando i ſerpenti nelle loro caverne per mangiarli, onde gli dichiara continuamente la guerra. Alcuni pratendono che viva più ſecoli, perche ſi trovò doppo qualche ſecolo che fu morto Ceſare un cervo con una collana, al collo di cui v'era queſta incrizione: noli me tangere, quia Ceſaris ſum.

In ſcotia queſti animali ſono molto graſſi, e groſſi; ed in cosi gran numeco, che gli vomini ſono conſtreti di accumularſi di tanto intanto per andarli uccidere. Nella nova meſica i Cervi hanno le code ben fornite di pelli, e ſono così forti, che un giorno un Capitano ſpagnolo gli fece tirrare la ſua carrozza in Pariggi il Cervo è un animale molto laſcivo, e quando egli ſi trova ne' calori de ſtate ha un odor ingrato. Per altro ſe ſi caſtra qualche tempo dopò il ſuo naſcimento, oltre che di poi le ſue carnagioni ſono piu delizioſe e grate al guſto, queſte ſono ancora piu temperate, è piu facili da digerirſi. La Cerva è la femmina del Cervo, ella per l'ordinario non porta i corni, ed ha la voce più debole.

Tutti convengono che il Cervo in tempo di ſtate, e principalmente nel meſe d'Agoſto, è di un ſapore piu ſquſito che nel verno, a ragione de frutti che mangia in queſta ſtagione, i quali lo ingraſſano conſiderabilmente Contuttociò alcuni ſtimano che non ſi dee uſar la carne del Cervo in tempo di ſtate, perche all'ora mangia vipere, ſerpenti che credono velenoſi, come ſe il Cervo non ne mangiaſſe in ogni tempo del anno. Ma perche credere che queſti animali ſiano dannoſi

pre-

preſi interiormente, poiche vediamo giornalmente perſone cibarſi di vipere le quali in vecce d'incommodarle, ne provano buoni effetti è vero che la morſichera dalla vipera, e del ſerpente e per lo piu mortale, perche queſti animali lanciano con gran furore in qualche venula ò arteriola un ſugo acido fiſſo, che coagula in poco tempo una parte del ſangue, il qual ſangue eſſendo portato nei polmoni fa oſtaccolo à ſe ſteſſo, e ne impediſe la circolazione; nell' iſteſſa maniera che accade ſe ſi ſpinge in qualche vena un liquore in cui vi ſia un acido fiſſo, ſi vede qualche tempo dopo morir l'animale, in cui fù fatta queſta operazione In tanto non dee ſeguirne lo ſteſſo ſe ſi piglia l'aceto per boca, perche in queſta occaſione ſi meſcola con altri alimenti, i quali intrigano conſiderabilmente le loro punte; ſi che non ſi trova più diſpoſto à condenſarlo come prima.

Aggiongiamo a queſto che vi ſono molti animali che mangiano delle piante velenoſe, e de piu forti purganti ſenza che noi, cibandoſi de medeſimi, reſtiamo avelenati, ne purgati: per eſempio, lo ſtornello mangia la cicuta che è un veleno, la quaglia l'elleboro &c. Dunque ſi dee conchiu-

dere che, come i purganti ed i veleni non ſono tali ſe non perche le loro parti inſenſibili hanno una certa figura, & un certo ordinamento, ch' eſſi non ſaranno più ne purganti, ne veleni ſubito che aurano perſo la ſua figura ed il ſuo ordinamento.

Plino racconta aver conoſciuto Dame che giornalmeute ſi cibavano della carne del Cervo per preſervaſi dalla febre; e queſto forſe perche credevano che queſto animale non foſſe mai travagliato da queſta malatia. Altri pretendono che mangiando di queſte carni ſi viva longamente, perche queſto animale vive alcuni ſecoli: ma queſte falſe imaginazioni anno coſi poco fondamento che ſi diſtruggono da ſe ſteſſe.

Le corna del Cervo recenti, e tenerelle, ſervono aſſai; fra gl' alimenti; di queſti ſe ne potrebbe far la gelatina di corno di Cervo; ma è piu in uſo la raſchiatura de vecchi che ſi fa bollire in una quantità ſuficiente d'acqua ſin'che il liquore abbia acquiſtato una conſiſtenza di gelatina: dopò queſto ſi feltra, premendo fortemente la fecciola; di poi ſi batte un bianco di ovo con del vino bianco e del ſugo di citrone; ſi meſcola ancor un poco di zuccharo, e di canella; ſi fa bollir il tutto legermen-

mente, dopo per chiarirla si feltra di nuovo, e si latica in ripoſo.

Queſta gelabina è molto nutritiva, propria à riſtorar li convaleſcenti, à fortificare lo ſtomaco à reſiſtere alla malignità degli umori, giova ancor molto nelle diarree nel vomito, nello ſputo di ſangue, e finalmente ottima nelle diſenterie.

La medola e il graſſo del Cervo applicata eſteriormente, giovano molto nelle fluſſioni, è nelle paraliſi. Il di-lui ſangue, ridotto in polvere, dopo averlo fatto ſecchare, è riſolutivo, provoca i ſudori ed è ottimo nell' infiammazione de polmoni ſin ad una drãma.

## CAPITOLO UNDECIMO.

### *Della Lepre.*

SI dee elleggere givine. Conviene principalmente in tempo di verno alli giovani d'un temperemento ſanguineo. All' incontro è molto dannoſa negli ipocondriaci perche eſſi hanno i loro liquidi viſcoſi, e terreſtri.

Queſto animale hà l'udito così delicato, che ſente al minimo rumore che ſi facia all' intorno di lui. Egl' e unico che abbia pelli nella bocca e ſotto dei piedi. Abbita nei boſchi, ſi nutriſce d'er;

d'erbe, e quando vi è molta neve rode la ſcorza degl' alboreti. Bargeus deſcrive il ſuo modo di vivere.

*Decerpunt læti turgentia graminæ campi, & culmos ſegetum, & fibras tellure repoſtas herbarum, & lento morſus in cortice figunt. Arboris, atque nôdos attondent undique libros; nec parcunt ſtrato pomorum, aut glandis acervo, aut viciæ, aut milio, aut procere, frondibus ulmi, Præcipuè gratæ ſylveſtria gramina mentæ Quæque colunt riguas inculta ſyſimbria valles, & vaga ſerpilla, & pulegi nobile gramen percipiunt.*

La lepre dorme con gli occhi aperti, perche la di lei palpebra ſuperiore è troppo picciola per coprir tutto l'occhio. Ella vive per l'ordinario inſino a dieci anni, e ſi trova quaſi in ogni paeſe; ſe ne vedono di diverſi colori, cioè di nere, di celeſti, e di gialle dorate.

Nelli paeſi fredi ſettentrionali, come nella Moſcovia, nella Littuania, e nella Polonia ve ne ſono delle bianche in quantita, ſono in certi luoghi più grandi, più groſſe e più graſſe, ſecondo che trovano più o meno mangiare, finalmente ſe ne vedono alcune con le corna.

Li ebrei non mangiano della carne

di

di lepre; perche non essendo convenevole per la sanità per cio li fu vietata: in fatti quando non è giovine, come è per altro di un temperamento secco e melancolico e manifesto che più che sarà vecchia, e più la sua carne sarà tenace, e difficile alla digestione.

Per questo è stimata fino a sei mesi; ma doppo non se ne fa più gran conto. Quelle, che si trovano in luoghi umidi, non sono così buone come quelle, che vengono nelle pianure ò nelle montagne, perche queste si nutriscono d'erbe aromatiche, che le rendono d'un sapore squisito. V'è ancor da osservare che la lepre è migliore nel verno, perche il fredo mortifica ed intenerisce le sue carni.

E come vi sono alcuni che asficurano che l'uso della carne di lepre rende la pelle della facia fiorita e d'un color vermiglio; ciò diede occasione a martiale di far il seguente epigrama: *Si quando leporem mittis mihi, Gellia, dicis, formosus septem, marce diebus eris. Si non derides, si verum, lux meatu narras; ediſti nunquam, Gellia, su leporem.*

Del revo il suo grasso facilita la digestione applicato esteriormente; è supurante. La materia caseosa che si trova aderente al fondo dello stomaco della lepre facilita il primo, ed il se-

con-

condo parto, e provoca gli ardori di venere.

## CAPITOLO DVODECIMO.

### *Del Coniglio.*

EGli si dee elleggere tenero, grasso, ben nutrito, e che non sia ne troppo giovine ne troppo vecchio, è migliore e più sqisito in tempo di verno, ch' in tempo di state, perche all'ora la sua carne è più tenera, e più mollificata.

Conviene in ogn' età, ed in ogni temperamento, mentre che abbia queste qualita, e che se ne usi moderatamente. Le femine di questi animali, come ancho quelle delle lepri, sono sempre disposte a esser di nuovo secondate ancorche siano di gia piene. Sono dannosi ne paesi in cui abbondano questi animali, poiche non ve niente che cresca sopra della terra che non ne mangino, e che non ne distruggino una parte.

Questi sono domestici ò salvatici, i salvatici sono i più delizioſi ed i più grati al gusto, non solo perche sono quasi sempre in moto ma anco perche si nutriscono di vegetabili aromatici. Questi sono molto trà di loro differenti

ti per il colore, gli uni ſono bianchi, gli altri neri, gialli &c. Il graſſo del coniglio è in uſo nella medicina; quello è riſolutivo, e proprio in tntti gli affetti del genere nervoſo.

Il coniglio da latini, Cuniculus, perche volendo entrar ſotto terra forma una ſpezie di tana, chiamata ancor, Cuniculus; cioche diede luogo a martiale di far i verſi ſeguenti: *Gaudet in effoſſis habitare cuniculus antris, monſtravit tacitas hoſtibus ille vias.*

## CAPITOLO DECIMO III.

### *Del Latte.*

IL Latte e differente ſecondo la natura del animale che lo produce, ſecondo l'età di quello, gli alimenti di cui fù nutrito, e ſecondo le diverſe ſtagioni dell' anno. Dee elleggerſi bianco, d'una mezzana conſiſtenza, d'un bon odore, d'un ſapore che non ſia aſpro, amaro, agro ò ſalſo. Finalmente ſi dee ſciegliere recente, che ſia d'un animale ne troppo giovine ne troppo vecchio, che ſia ſano, graſſo, e che fii ſtato nutrito di buoni alimenti.

Egli ſopravanza in parti acquoſe e ſulfuree, contiene molti ſali acidi impriggionati negli di loro capilamenti,

e qualche poco di terra. Conviene in ogni tempo, nei giovani d'un temperemente ſanguineo; ma non ne vecchi, ed in coloro di un temperamento bilinſo, e flemmatico.

Le grandi utilità che il latte ci, apporta, non ſolamente come alimento, ma ancora come rimedio, fanno aſſai connoſcere la ſtima che dobbiamo farne.

Il Latte è compoſto di tre differenti ſoſtanze, d' una butiroſa, caſeoſa, e d'un' altra ſeroſa; tanto che il latte è nel ſuo ſtato naturale, eſſe ſono talmente confuſe, che non ſi poſſono diſtinguere; ma per poca alterazione ch' eſſo abbia ricevuto ſubito ſi fà, per coſì dire, da ſe ſteſſa l'analiſi mecanica delle ſue parti; come di poi ne parleremo più particolarmente.

Li buoni effetti che produce il latte provengono dagli principii oliaginoſi; e balſamici, de qualli abbonda; e queſti rendono queſto alimento molto dulcificante, diſpoſte a nutrire, e riſtabilire gli eſtenuati e macilenti, e finalmente molto convenevole nelle malatie cagionate da umori acri e mordaci.

Contuttociò i febbricitanti non poſſono comportarlo, perche s' innacidiſce ſubito per mezo del loro particolar fer-

fermento, dello ſtomaco, onde eſſendo portato nel ſangue come gl' accreſce la fermentazione, dee in conſequenza accreſcerli la febre.

Segue ancor lo ſteſſo quando ſi trovano nello ſtomaco materie acide ancor che non vi ſia febre. Non conviene in oltre à coloro che ſono ſoggetti alle oſtruzioni, perche contenendo molti principij capilamentoſi, come non ponno chè far perder del moto alla maſſa del ſangue, e darli della conſiſtenza, è manifeſto che all'ora non ſerve ſe non ad accreſcerli il male.

Il Latte è differente, ſecondo i diverſi animali, da cui la ſua origine; per queſto il latte di un certo animale ſpeſſe volte zè più convenevole, che quello d'un altro, in certi temperamenti ed in certe malatie, perche abbonda ſecondo l'animale più ò meno da parti butiroſe, caſeoſe ò acquoſe.

Il Latte di Donna è ſpeſſe volte impiegato in medicina. Egli contiene una mezana quantità di parti butiroſe, e caſeoſe, con molte parti d'acqua, è molto temperato, ed è convenevole negli etici, e puo moderar i dolori della podagra. Inoltre come fù primieramente deſtinato per la noſtra nutrizione, da queſto ſi puo giudicare che dee aver maggior convenienza con il noſtro

ſtro natural temperamento, e che dee produr ne noſtri corpi effetti migliori di ogni altro, come l'eſperienza ce lo dimoſtra.

Quello della aſina raſſomiglia aſſai per la di lui conſiſtenza; e virtù a quello della. Donna. egli è molto in uſo nella tiſi & in altre malatie di petto.

Quollo di Capra contiene molto meno di parti d'acqua. Si condenza facilmente, conviene più d'ogni altro alle perſone d'un temperamento umido. Egli è un poco aſtringente, perche la capra mangia ordinariamente delle piante aſtringenti, che danno allo ſteſſo latte le medeſime qualità.

Il Latte di pecora hà ancor meno flemme di quello di capra; ma molte parti caſeoſe e butiroſe, che lo rendono più denſo; per queſto dee eſſer raramente in uſo.

Quello di Vacca è il più in uſo tra gli alimenti; Egli nutriſce molto ed è d'un più grato ſapore. Il latte d'ogni animale è piu ò meno ſalutevole, ſecondo le differenti ſtagioni. Nella prima vera e nel'eſtate è più flemmatico, meno denſo, più facile alla digeſtione che in ogn' altro tempo: perche all'ora l'animale vive di alimenti più umidi e più ſuccoſi. Il medeſimo ſi dee intender dell' età differente dell' ani-

ma-

male, in fatti quando l'animale è nel ſuo vigore, il ſuo latte è più perfetto, e ſi digeriſce più facilmente; perche quando è giovine il latte reſta troppo crudo e ſeroſo; e quando è vecchio, troppo ſpogliato di parti ſpiritoſe è balſamiche.

Si prepara il latte e principalmente quello di vacca, in più maniere per renderlo più gratto al guſto. Si laſcia in ripoſo per qalche tempo; di poi ſi piglia il fior di latte che ſi trova al diſopra d' eſſo, e ſi percuote per renderlo raro, tenue, e facile alla digeſtione, ſi può anche coagulare in più maniere, ma la più commune è di meſcolarvi un poco di preſura, ò qualche altra materia acida. Così doppo la coagulazione ſi ſepara, e ſi racoglie inſieme tutto il ſero del latte, il quale e rinfreſcante, e molto umettante.

## CAPITOLO DECIMO IV.

### *Del Butiro.*

TAnti ſono i butiri differenti, quanto ſono diverſi tra di luoro i latti degli animali. Quello di vacca è più in uſo. Si dee elleggere recente, di un ſapore dolce ed agradevole. Conviene in ogni tempo, età e temperamento,

to, il butiro è in uſo in ogni luogo, gli olandeſi, ed li popoli ſettentrionali ſe ne ſervono più d'ogn' altro; ed è per queſto che hanno la pelle molto freſca e vermiglia.

Più egli è recente, più è grato e ſalutevole: e queſto perche i di lui principii oliaginoſi e ſalini ſono all'ora più uniti inſieme. Quando all'incontro è qualche tempo che è fatto, l'aria vi depone delle ſue parti ſaline e fermentative, le quali concorrendo con quelle del butiro ſminuzzano le parti capilamentoſe, e ſi eſtricano i ſali acri che erano imprigionati dentro di quelle.

Per impedir queſta fermentatione ſi laſcia per l'ordinario dentro dell'acqua, per levarlo in parte dagli inſulti dell'aria, ò ſi ſala, per chiuderli col ſal comune i pori accioche l'aria non poſſa più deporvi quelle parti fermentative ch'egli contiene. I buoni effetti che il butiro produce, ſi deono attribuire alle parti oliaginoſe e balſamice, proprie a nutrire le parti ſolide, aggrappandoſi agli interſtizi delle medeſime, a dolciſicar la maſſa del ſangue.

Quando s'uſa in eccesſo all'ora toglie l'appetito perche le parti capilamnetoſe involgano i ſali che cõ la loro impreſſio-

*ſione* lo cagionano; provocano vomiti, perche lubricano talmẽte la membrana interna del ventricolo, che chiudono i pori, per cui i ſpiriti animali ſi portano nella cavità del ventricolo per concorere alla digeſtione d'onde ne ſegue che deono raccoglierſi in quantità ſufficiente negli interſtizi delle fibre carnoſe del ventricolo, e facendole operare, deono in conſequenza far fare un forte moto anteperiſtaltico in che conſiſte il vomito; ſe poi i ſpiriti animali hanno ancor qualche paſſaggio all'ora ſi farà una qualche picciola contrazione, e cagionerano ſolo nauſee. Si oſſerva finalmente che l'uſo immoderato del butiro, ſcalda molto i bilioſi, e queſto nò per altro ſe nò perche genera una magior quantità di bille, la quale nò potendoſi tutta ſeparare, reſta una parte nel ſangue; e come è molto acre percio ella ſminuza la maſſa dal ſangue, e fa che ſi ſtrica una magior quantità di principii fermentativi, i quali fermentando caggionano un magior calore.

CA-

# CAPITOLO DECIMO V.

## *Del Formaggio.*

QVesto è differente ſecondo la diverſità del latte di cui fù fatto; ſecondo che fù preparato; che è più o meno recente; e ſecondo il ſuo odore, ſapore e qualità. Si dee eleggere, ognuno nel ſuo genere, ne troppo recente ne troppo vecchio; che ſia mezzanamente denſſo e ſalſo; e finalmente d'un buon ſapore, e d' un grato odore.

Nutriſce molto; facilità la digeſtione, produce molti altri buoni effetti, eſendo pigliato in una dovuta quantità; come ſi vede per queſto verſo, che paſſa per proverbio.

*Caſeus ille bonus, quem dat avara manus*

Egli conviene in ogni tempo, alli giovani che fanno continuamente eſercizio del ſuo corpo, e che hanno un bon ſtomaco. Ma gli vecchi, le perſone delicate che ſe la paſſano oziosamente, e che ſono ſoggètti alla pietra, deono aſtenerſene, ò uſarne con ſobrietà.

Il formaggio non è altro che la parte ſolfurea del latte ſeparata dal ſero, ed

indurato per mezzo del calore; questa è la parte la più crassa del latte strettamente unita insieme; egli facilita la digestione preso in poca quantità; e se si usa immoderatamente inacidisce molto il chilo, nell' istessa maniera che fa una maggior quantità di fermento nella pasta.

Quando il formaggio è recente, egli è viscoso è carico di umidità; per questo è pesante sopra lo stomaco, e molto ventoso. Contuttocio nutrisce molto; quando all' incontro è troppo vecchio, diventa seco, irritante sopra della lingua, di un odor forte, e proprio à generar cattari; perche fù considerabilmente alterato dalla fermentazione, la quale l' ha talmente privato delle umidità che conteneva, ed esaltato i suoi principij, che quelli hanno quasi perduto tutto il loro ordinamento.

Conchiudiamo dunque che il formaggio, il qualle non è ne troppo recente, ne troppo vecchio è il migliore per la sanità: primieramente perche ebbe il tempo di deporre le dilui umidità abbondanti; ed in secondo luogo, perche egli è disposto a far una buona digestione per la picciola fermentazione, che hà bastanza esaltato i suoi principij: e finalmente perche questa fermentazione nò hà hauuto ancor il

tempo di ſtrigare, e di volatilizare le ſue particelle, per produr cattivi effetti.

Si meſcola ordinariamente il ſal marino, per darli un miglior ſapore, e per poterlo conſervar longamente dagli inſulti dell'aria, nella maniera che ſi è detto nel capriolo precedente.

## CAPITOLO XVI.

### *Del Pollo.*

EGli dee eſſer ſceltro giovine, graſſo, e ben nutrito. Egli è migliore è più ſalutevole nell'età di tre meſi che in ogni altro tempo.

La ſua carne è nutritiva, pettorale, ſi digerisce facilmente, umetta, e rinfresca. Si fa con queſto un certo mezzo brodo che è chiamato aqua di pollo. Queſto brodo è molto in uſo nella dieta dei febbricitanti, che hanno biſogno d'un alimento molto leggiero; quando ſi deſidera che queſta aqua produca un tal effetto, vi ſi meſcola delle droge appropriate, con un pollo &c. egli conviene in ogni tempo, età e temperamento.

In quanto poi alla gallina, ella dee eleggerſi ben nutrita, tenera, giarla, e che nò ſia ſtata ancor covaticcia. In-

que-

questo modo ella è pettorale, si digerisce facilmente, produce un bon sugo, accresce i spiriti, mollifica e rinfresca, ed è molto convenevole alle persone convalescenti. Avicena pretende che la medesima renda lo spirito più vivace, e la voce più chiara; e che accresce l'umor seminale.

Ella conviene in ogni tempo, età e temperamento; in tanto più alle persone delicate, che passano una vita ociosa, che a coloro che sono forti, & accostumati ad un esercizio violente, tanto più che hanno bisogno di un alimento solido che resista all' loro travaglio. Del resto quando è vecchia, la sua carne è diventata secha e dura, e per ciò molto difficile alla digestione.

Alcuni s' immaginorno che l'uso del pollo, gallina, e capone caggionavano la podagra; perche dicevano che questi animali erano soggetti a questa malatia, e che in conseqenza potevano comunicarla à coloro che la mangiano: ma di questo ve ne seguirebbe che doressimo pigliar tutte le malatie degl' animali che mangiamo, il che è contro l'esperienza. In oltre si confirmavano in questo sentimento quando consideravano che la magior parte de nobili, che consequentemente si cibano per lo più di quelli animali, sono

per l'ordinario travagliati da questa malatia. Ma non è perche questi tali vivono per l'ordinario travagliati da questa malatia. Ma nò è perche questi tali vivono ordinariamente di caponi che sono soggetti a questa incommodo; ma più tosto perche essi vivono ozioſamente, e fanno eccessi in ogni genere di piacere. Ed in vero, se questo fosse, che l'uso di questi animali cagionasse la podagra, è certo che altro nò vederessimo che podagrosi; poiche non vi è oggi alimento più famigliare di questo.

Si trovano galline in Padova che sopravanzano in grossezza ed in grandezza quelle degli altri paesi. Nella turchia ie ne trovano ancor d'un piumaccio molto grato.

Queste portano nella China della lana in vece di piuma; ed in alcuni luogi dell'indie le galline hanno la carne e le ossa nere; contuttocio sono d'un gusto agradevole.

La grassa di questo animale serve nella medicina per addolcire, risolvere, e mollificar i tumori, s'adopera ancor tutta calda, sopra del capo, per aprir i pori e facilitar la traspirazione nelle febbri maligne, e nelle malatie del Capo cagionate da una gran efervescenza del sangue.

La

La membra interna del suo ventricolo, secchata, e resa in polvere provoca i mestrui, fortifica lo stomaco, e giova molto nelle diaree disenterie &c.

## CAPITOLO XVII.

### *Del Capone.*

QVesto dee esse scelto giovinello, tenero, grasso, e ben nutrito; fra questo i migliori sono quelli che hanno sette, ò otto mesi.

La di lui carne nutrisce assai, si digerisce facilmente; ed il di lui brodo è per lo più in uso per fortificar, e ristabilir le forze. Egli conviene in ogni tempo, età, e temperamento. Il Capone è un gallo castrato, per renderlo più grasso, e d'una carne più tenera è più deliziosa. In fatti il gallo è un animale molto lascivo e che abbonda di spiriti, e d'umor seminale; ma come ne perde continuamente, per ciò non è maraviglia se la sua carne diventa arida, secca, e difficile da digerirsi.

All' incontro il capone, che non ha questi ardori, e che non fa la perdita di queste parti spiritose, e volatili; per questo restano nel sangue, e rendono le carni migliori; queste hanno quasi le medesime qualità di quelle del

Pollo: ma ſono più nutritive, più ſaporite più convenevoli alle perſone di travaglio.

Il gallo ſerve molto a far brodi, che ſono aperitivi, deterſivi, mollificanti, e molto nutritivi.

Queſto e un uccel'audace, corragioſo, vigilante, maſſimè quello che ha la creſta roſſa, e gli occhi ſintillanti.

Il pericolo nò lo fa fugire. Egli nò puo comportare alcun' rivale; e perciò combatte vigoroſamente inſieme. Alcuni gli danno dell' aglio per oſſervar il combattimento, per che all'ora qualche s' uccidono fra di loro. Se ha la vittoria, egli è orgoglioſo, altiero, ſuperbo, e canta con gran pompa e trionfo: ma ſe reſta vinto egli è oppreſſo, vergognoſo, e va ſubitò à naſconderſi.

Alcuni vogliono che il Baſeliſco, ed il Leone nò poſſano ſentire il gallo a cantare ſenza tremare, molte delle ſue parti ſono utili nella medicina, per queſto lo immolavano altre volte in onore d' Eufuclapio.

C A-

# CAPITOLO XIX.

## *Delli Colombi.*

QVesti sono domestici ò salvatici, deono scieglierſi di tenera età, graſſi, carnoſi, e che abbino pigliato accreſcimento in un aria pura e ſerena.

Nutriſcono molto; conſtipano qualche poco il ventre; fortificano lo ſtomaco; e provocano le orine. Alcuni Autori vogliono che l'uſo di queſti animali guariſcano le convulaioni, e preſervino da morbi peſtilentiali; ma queſto ha di biſogno di maggior pruova.

A' proportione che accreſceno in agio, le loro carni diventano più ſecche e più maſſicce, difficili da digerirſi, ed in conſequenza da produre umori malinconici ipocondriaci, convegono in ogni tempo, ettà e temperamento.

Ariſtotile e Plinio oſſervano che i colnmbi domeſtici vivono ordinariamente otto anni, contutto ciò alcuni Autori aſſicurano averne veduto che viſſero fino a venti due.

Li ſalvatici ſi tengono per l'ordinario ſopra i rami degli alberi; e nò van-

no quasi mai à terra, perche sono molto timidi le loro carni sono saporite; ma più dure e difficili alla digestione. Sono credute dalli antichi per impedir gli ardori di venere, come si vede per questi due versi di marziale: *Inguina torquati tardant hebetamque Palumbi: non edat hanc volueremque qui accipit esse salax.*

Alcuni Autori riferiscono che questi animali vivono sino à trenta anni, ed alcune volte fino a quaranta; e che à proporzione che, avuanzano in aggio le loro onghie accrescono considerabilmente in grandezza, e servono a far connoscer l'aggio di questi uccelli.

La Tortorella è una specie di colombo, più del izioſa di quella che veniamo à far menzione. Il maschio e per l'ordinario di color cinereo, e sembra quasi che abbia un collaretto all'intorno del collo. Ella è ancor salvatica ò domestica. Dimora per lo più, sopra de monti, e tra sabbioni ed alcune volte nelle campagne ò ne giardini per cercar di che mangiare.

Aristotile osserva che nell'inverno si vede nei paesi caldi, e nell'estate nei fredi, s'e osservato inoltre ch'ella vive otto anni in circa, ed il maschio più della femina.

La

La carne della Tortorella è molto migliore di quella del colombo ſalvatico. Quando queſto uccello è graſſo, e tenero, egli è d'un ſapore delizioſo, ecco quel che ne dice marziale.

*Dum mihi pinguis erit Turtur, labra valebis: & cochleas tibi habe; perdere nolo famem.* Galeno lauda molto l'uſo della Tortorella, dicendo che è un alimento che non è ne troppo tenue ne troppo groſſolano; e che è molto ſalutifero.

Le carni di tutti queſti animali ſono molto nutritive per le loro parti oleaginoſe, e balſamiche. Le medeſme producono un alimento naſiccio è durevole, perche eſſendo compoſte di queſte parti, s'aggrappano talmente alle parti ſolide, che nò ponno ſepararſi da quelle, che difficilmente.

Queſti animali giovano aſſai nelle malattie di capo, eſſendo tagliati per mezzo & applicati caldi ſopra dello ſteſſo. Il loro ſterco è ſudorifico preſo interiormente, & in forma d'impiaſtro è reſolutivo, e diſcuſſivo.

# CAPITOLO XXI.

## Del' Oca.

VE ne è di due ſpezie; l' una è domeſtica, l'altra è ſalvatica. Queſta e quella dee eſſer ſcielta tenera, ne tropo giovine ne tropo vecchia l' oca nutrice abbondantemente; ma nò biſogna caricarſene, perche è un poco difficile alla digeſtione. Ella conviene in tempo d' inverno à quelli che fanno molto eſercizio del ſuo corpo. Ella è d' un ſapore molto agradevole, maſime la ſalvavatica.

L' Oca abita ne luoghi fredi, umidi, ed' acquatici. La domeſtica vive più della ſalvatica, e nò ſi ſolleva da terra, ſe non dificilmente, nel ethiopia ſe ne trova un gran numero, che danneggiano conſiderabilmente la campagna.

Alcuni credono che la carne d'Oca, di cui gli Hebrei ſi ſervono frequentemente, contribuiſca molto à renderſi d'un temperamento malinconico, d'un umore ſobrio, e finalmente di quel colore, che ſe gli oſſerva gli Antichi ingleſi ſi facevono altre volte un gran ſcrupolo di mangiarne; ma ora ne mangiano con gran piacere.

La prima pelle del piede dell' Oca e aſtrin-

astringente, e giova molto per troncare la superfluità de mestrui la di lei grassa e molto in uso nella medicina. Ella è relolutiva & emollificante; Addolcilce quei sali acri che cagionano l' emoroidi mitiga i dolori d' orecchio, mettendovene dentro qualche poco. Ella tiene il ventre libero presa interiormente. E finalmente se ne frega la parti che si trovano con dolori eccessivi.

## CAPITOLO XXIII.

### *Dell' Anitra.*

L' Anitra è un uecel d' acqua questo animale si divide ancor come l'oca, ma più piccolo, ed è domestica, ò salvatico, egli hà una corne nigricante e rossastra più stimata per il suo sapore quella del salvatico di quella del domestico, l' un' e l'altro de non esser grassi, di tenera età, e nutriti di buoni alimenti. Convengono nei tempi freddi alli giovani d' un bon temperamento, e che fanno molto esercizio.

L' anitra domestica nò ha un sapore così grato come ha la salvatica, ne meno è cosi salutevole; perche fa poco esercizio ed il suo sangue essendo crasso, e viscoso, non può se non formar

una nutrizione d'umori groſſolani. Inoltre egli nõ vive che nelle lordure, nel fango &c. La ſalvatica all' incontro ſi nutriſce di migliori alimenti che ordinariamente va cercando qua è la per la campagna. Martiale notta per queſti due verſi le parti che ſono migliori. *Tota mihi ponatur anas, ſed pectore tantum & cervice ſapit; cetera redde coquo.* Quando ſi laſcia un vovo de queſto animale covare dalla gallina, e che viene fuori una picola anitra, è una coſa degna d'ammirazione di vedere che queſto picciolo animale laſſia ſubito la gallina e gli altri della covata per andar nuotar naturalmente nell' acqua; mà come che la gallina non lo può ancor ben conoſcere, ella lo ſeguita, e lamentandoſi lo chiama in un modo piangente.

L'ontume di queſto animale è dulcificante, reſolutivo, e mollificante, ſi adopera ancora ſopra dell'ventre per i flatti immediatamente doppo averlo aperto per mezzo.

## CAPITOLO XXIII.

### *Della Pernice.*

VE ne ſono di molte ſpecie che deono eſſe tutte ſcielte tenere. Così riſtaurano la macchina, e nutri-

ſco-

ſcono molto ; convengono nei tempi freddi, e netẽperamenti, e particolarmente alli convaleſcenti, ed à quelli che ſono d' un temperamento freddo ed umido.

La Pernice è ottima in cibo, onde per la bontà della ſua carne, ſempre è cacciata da gl' uccellatori, la roſſegiante è la migliore, e ſi nutrice di lumache, di ſemi, e delle ſommità tenere degli alberi, e piante aromatiche. Molti Autori aſſicurano che le pernici ſono così lubriche e laſſive, che il maſchio al primo incontro della femina nò può impedirſi di ſpargere il ſeme; e che quando trova ovi della femina, gli rompe, affinche ella non cavandoli, reſtà con eſſo.

La Pernice vive per l'ordinario quindeci ò ſedeci anni, Ariſtotile racconta che ella vive alcune volte ſino à venticinque. Finalmente ella è così grave, che non può ſollevarſi da terra, ſe non difficilmente.

Queſta è molto ſalutevole agli convaleſcenti ; non ſolamente perche contiene molte parti balſamiche, proprie ad attaccarſi alla parti ſolide, ed in conſequenza da riſtaurare, ma ancora perche contiene molti ſali volatiliche trattengono i liquori in una giuſta fluidità, e perche accreſcono la

qua-

quantità degli ſpiriti animali. Quando ella è vecchia, come per la fermentatione delli di lei umori, ſi ſono inſenſibilmente diſſipate le parti le più volatili, e balſamiche; perciò la ſua carne reſta dura, ſecca, difficile da digerirſi.

La pernice nò dee eſſe mangiata ſubito preſa, ma ſi dee laſciar alcuni giorni all'aria: Acciochè poſſa diventar più tenera e più deliziosa per mezzo d'una picciola fermentazione che gli aggionge.

Alcuni vogliono che mangiando la medolla ed il cervello della pernice ſi guarisca da quel color giallo che ſi ſpande ordinariamente per tutte le parti del corpo; ma queſto ha dibiſogno di maggior prova.

## CAPITOLO XXIIII.

### *Del' Fagiano.*

IL fagiano è un uccello, che doppo eſſer ſcielto giovine, tenero, e graſſo, conviene in ogni tempo, ma principalmente in tempo d'Autuno, in cui è più graſſo; così egli conviene in ogni ſtaggione ed in ogni temperamento. Non v'è quaſi uccello che ſia d'un ſapor più eſquiſito, e più delicioſo

cioso del fagiano; per questo egli è portato opra le tavole de gentil' Vomini.

Il maschio è migliore, e più grosso della femina. Galeno dice, che la carne di questo animale è simile in bontà à quella del pollo: fratanto è manifesto, ch' egli è di un sapore molto migliore, perche vive ne boschi in un aria pura e seca, di frutti di semi e di piante aromatiche, &c. egli nò e così lascivo come è la pernice: ma bensì qualche poco stupido, poiche quando ha una volta nascosa la testa, si crede che il restante del suo corpo nò sii più veduto d'alcuno.

La grassa di fagiano applicata esteriormente, sortifica il genere nervoso, risolve li tumori, e dissipa le parti saline, che vellicando la membrana propria de muscoli cagionavano il reumatismo. Il fagiano è chiamato da alcuni, *fasanus*, *quasi faciens sanus*.

## CAPITOLO XXV.

### *Della Quaglia.*

ELla dee esser elleta giovenille, tenera grassa, e ben nutrita; Così dà buon nutrimento, provoca l' appetito, & è di un buon sapore. Convie-

ne

ne in ogni tempo, e temperamento moderatamente usata. La maggior parte degli Autori nō convengono sopra gl' effetti della quaglia. Averroe volle che ella fosse d' un buon sugo, e ch' il di lei uso conveniſſe alle persone convalescenti, & à coloro che godono una sanità perfeta. Noi siamo di questo sentimento per più ragioni. Primieramente, perche l' esperienza non e hà ancor fatto conoscere ch' ella produca danneggievoli effetti: secondo perche vediamo, che la sua carne è d' una sostanza grossolana, e d' una tessitura che non è unita più del dovere, che contiene una convenevole proporzione di parti saline volatili, e balsamiche.

Veramente ella si rende alcune volte difficile alla digestione, perche, essendo grassa, le sue parti capillamentose sono condensate, onde non convengono nei temperamenti ipecondriaci, che abbondano di sal' acido fisso, e pesano sopra dello stomaco; ma quando se ne usa moderatamente, si fugono questi inconvenienti.

Galleno ed Avicena dicono aver veduto molte persone, ch' erano travagliate da convulsioni e movimenti epilebici per averne mangiato; e pretendono, che questo proceda da

quel'

quel che le quaglie si nutriscono ne loro paesi d' elleboro, e che le quaglie essendo disposte agli movimenti epiletici, deono comunicar le loro qualità à chi ne mangia; ma come che abbiamo confutato queste comunicationi nel capo del Cervo per ciò non ci arrestaremo confutarle di nuovo.

Alcuni antichi, secondo il ragionamento di Galeno sopra degli effetti della quaglia, vogliono, che si debba mischiare una composizione di coriandoli, aceto &c. che gli fanno perdere il suo grato sapore, e pretendono con questo di spogliarla della sua creduta malignità. Ma come che non osserviamo questi dannevoli effetti, perciò dee esserci permesso di mescolarla con quel, che sarà più proprio ad accrescerli il suo buon sapore.

La quaglia si solleva difficilmente da terra, il che diede occasione a Plinio, di scrivere, che fose un uccello più terrestre ch' arioso. Ella è molto lasciva, come la pernice.

Il sterco della quaglia è stimato nel epilepsia, essendo secco, e fatto in sottilissima polvere.

# CAPITOLO XXVI.

## *Dell' Tordo.*

QVesto dee esser tenero, giovinello, grasso, e preso in tempo freddo: perche allora è più delizioso, d' un sapore più squisito. Egli provoca l' appetito, fortifica lo stomaco, nutrisce molto, e fa un bon chilo conviene principalmente in tempi freddi, & in ogni temperamento.

Il tordo è un uccello, di cui si servono le tavole de gentil' Vomini egli era molto stimato dalli antichi; in tal modo, che marziale dava il primo luogo alla lepre tra li quatrupedi, e al tordo fra gl' uccelli.

Si trovano tordi in ogni paese. Questi vivono di bacche di mirto, di genepro, di sambuco &c. come anche d' olive e d' animali imperfetti, loro figi sono temperati, per la ginsta proporzione dei suoi principii, e perciò sono d' un sapore esquisito. Convengono molto à convalescenti, perche la sua carne non è nè grossa ne troppo tenera e perche si digerisce facilmente.

# CAPITOLO XXVII.

## *Del Merlo.*

IL merlo dee eſſer giovine, groſſo, e preſo in un paeſſe, in cui l'aria ſia pura, e ſerena. Egli produce un bon chilo, nutriſce aſſai, e ſi digeriſce facilmente, quando hà le qualità ſudette. Conviene in ogni tempo e temperamento.

Queſto è un uccello, che per l'ordinario è di color nero. Egli abita nei boſchi e nej luoghi ſpinoſi, ò ſopra gl' arbori, e canta maravigliosamente egli è ancor docile, ed impara con tutta facilità, ciò che ſe gl' inſegna; ma nò può così ben articolare, come fà il Papagallo che impara ad imitar la favella umana, perche non ha gli organi così ben diſpoſti, cioè la lingua così larga &c. quando ſi tiene rinchiuſo in una gabbiola, e che ſi deſidera, ch'abbia una voce chiara e grata, ſe gli dà da mangiare della carne.

Abenche i merli abbiano con li tordi aſſai ſomiglianza in molte cole; tuttavia queſti nò ſono ne così grati, e delizioſi, ne così facili alla digeſtione.

Ad ogni modo poſſono aſcriverſi

nel

ne l numero degli alimenti, che genera no un bon chilo.

## CAPITOLO XXVIII.

### *Dei Gratilli ò Becafichi.*

QVesti deono esser giovinelli, grassi, ed eleggersi nel tempo, che li ficchi, e l'uve sono ben mature; in questo modo nutriscono molto, provocano l'appetito, sono legieri allo stomaco, convengono alli Covalescenti, e producono un bon chilo.

Questi convengono in ogni temperamento, e stagione. Questi sono chiamati da latini *ficedula ò*, *avis cypria*, perche altre volte ne portavano in quantita confetti dall'Isola di Cipro.

Li Becafichi habitano volẽtieri ne luoghi in cui vi sono molti ficchi, ed uve, come nella Provenza e nell' Italia, le sue piume cambiano di colore nel Autuno; ed al' ora è d' un sapore esquisito. Pisanella riferisce, ch' essi non rendono mai grave lo stomaco, e che all' incontro lo fortificano, abencche se ne mangiasse due dozzine. Il medesimo Autore dice haver osservato, che coloro, i quali ne mangiavano molti, la passavano più allegramente del solito; d' onde conchiude

che

che questo alimento somministra molti spiriti animali, ed un chilo puro, e purgato di materie grossolane.

## CAPITOLO XXIX.

### *Delle Calandrine.*

SE ne trova di due spezie, l'una porta la cresta sopra il capo e l'altra non ne hà. Le migliori sono le giovenelle, e che sono grasse; In questo modo si digeriscono facilmente e provedono un bon sugo per far buone carnaggioni.

Il suo Cuore ed il suo sangue provocano le orine, mitigano i dolori colici e nefritici. Convengono le medeme in ogni temperamento.

La calandrina è un piccol' uccello assai connosciuto. Ella vive delle sementi e di vermi. Il suo canto è molto grato: perciò molte della sua spezie sono ritenute nelle gabbie. Intanto non canta in ogni tempo: non lascia quasi mai intendersi, se non è nella matina, quando fà bel tempo; all' incontro nei tempi piovosi, e verso la sera osserva il silentio.

Ella è molto gentile, e stimata per il suo grato sapore, e per i buoni effetti, che ella produce, quando è ancor tenerella: ma quando è vechia, come

me che i ſuoi principi balſamici, e più volatili ſono la magior parte inſenſibilmente diſipati, non ponno non reſtarvi, ſe non li groſsolani e terreſtri, i quali la rendono arida, dura, ſcecca, e peſante ſopra lo ſtomaco. La calandrina da latini, *Alauda ab inſigni alarum agitatione*.

## CAPITOLO XXX.

### *Dell' Ortolano.*

IL tenero, e graſso è il migliore, egli è un uccello della groſseza d' un calandrino, forſi qualche poco minore, molto graſso, e di diverſi colori. Vive di ſemi, ma il ſeme, che più l' ingraſſa, è il miglio. Abita per l' ordinario nei luoghi caldi, come nella provenza, linguadoca, e nell' Italia. La carne dell' Ortolano è tenera, e delicata, ella conviene in ogni temperamento. Contiene molti ſali alkalici volatili, molte parti ſulfuree, mediocre quantità di flemme, e poca terra.

La Graſsa di queſto animale mitiga i dolori, è mollificante, e reſolutiva. Prima mitiga i dolori perche inviluppa le parti ſaline, che con la loro ponta cagionano li dolori; ſecondo è mollificante, perche impediſce la diſten-

ſtenſine delle fibre, rilaſsando le medeſime è reſolutiva, perchè per mezzo dei ſuoi ſali volatili, ſono aperti i pori del tumore, ed entrando dentro dell'iſteſso ſottilizano & attenuano la limpha condenſata e la fanno diſſipare, comunicandoli del ſuo movimento.

## CAPITOLO XXXI.

### *Del Stornello.*

QVeſto uccello è della groſsezza d'un merlo. Egli è nero, brizzolato di bianco; la ſua coda è picciola, è nera, i ſuoi piedi ſono quaſi di color di zafferano.

Il ſtornello ſi trova quaſi in ogni paeſe; eſso ſi trova l'eſtate ne boſchi, e ne luogi, in cui v'è quantità d'acqua nel' Inverno va à ricoverarſi ſopra le Torri, è nei bucchi delle caſe. Egli è docile, impara facilmente quel che ſe gli inſegna del reſto egli è naturalmente d'un temperamento ſecco: perciò nõ dee eſser in uſo, ſe non è tenero, o graſso; cosi all'ora conviene in ogni tempo, & in qualivoglia temperamento.

Il ſtornello da latini, *ſturnus, à ſternendo, quod terram pedibus radat, & obvia quæque vorrat & ſternat, dum alimentum ſibi querit.*

C A-

## CAPITOLO XXXII.

### *Della Polla acquatica.*

SE ne trova di tre ſpezie diverſe queſte deono eſſer ſcielte tenere, e graſse. La Polla da acqua è un uccello, il corpo di cui è macilente, il capo picolo, le piume di diverſo colore, il becco longo, nero, & un poco curvo, la coda picciola, e le gambe longhette; il che fà, che va comodamente nell' acqua per trovar da mangiare, ella ſi nutriſce di piccoli peſci, e d'animali imperfetti, di piante &c.

Queſti uccelli ſono portati ſopra delle migliori tavole, principalmente, quando ſono ancor tenerelli, e graſſi; contutto ciò s'oſserva che nò tutti ſono egualmente d' un ſapor grato; poiche alcuni hanno un ſapore, ed'odore, come di limone, e di peſce, ed altri hanno un ſapore ſquiſito; per queſto, ſi puo dire in generale, che come che queſti uccelli vivono d'alimenti groſsolani, che le loro carni devono anche produre un ſugo groſsolano viſcoſo ed in conſequenza difficile a eſſer diſciolto.

# CAPITOLO XXXIII.

## *Della Beccacia, e della Beccaccina.*

LA Beccacia è un uccello assai conosciuto. Ella si trova quasi in ogni paese; e in uso sopra le tavole de gentil'Vomini per il suo sapere esquisito, quando è tenera, e grassa, perche ella nutrisce molto le parti del corpo; prevedendo un bon chilo, per far un bon succo nutrizio; ella provoca il latte, ed il seme

Di queste se ne vedono in ogni tempo, ma principalmente nell' inverno: perche all'ora lascia i monti a cagione delle nevi. Alcuni Autori referiscono, che questi animali hanno la vista debole, abbenche abbino gli occhi grandi, e che è per questo, che si lasciano facilmente pigliare.

La Beccaccina è un'altra spezie di beccacia, la quale non li è differente se non in quel che è più picciola. Ella è ancor più saporita, e più tenera.

La Beccacia è chiamata da Latini, *Rusticula, seu Becassa, seu Perdix Rustica*, come si vede per questo verso di Martiale.

*Rustica sum Perdix; quid refert, si sapor idem.*

# CAPITOLO XXXIV.

## *Delle vova.*

LE Vova sono differenti tra di loro, secondo li uccelli di cui sono, secondo il colore, figura, grossezza, e finalmente secondo la maniera, con la quale si preparano. Le vova le più in uso tra gl'alimenti sono quelli del Pollo. Deono esser scielte recenti; Alcuni Autori vogliono, che siino ancor bianchi e longhi, come si vede per i versi seguenti.

*Regula Presbyteri jubet hoc pro lege teneri.*
*Quod bona sint ova, candida, longa, nova.*

Questi provedono un buon sugo nutrizio, accrescono l'umore seminale; addolciscono l'acrimonia da gli umori; si distribuiscono facilmente. Convengono in ogni tempo, e temperamento, pur che sian recenti. Vi sono pochi alimenti più in uso dell'ova. Si preparano in diverse maniere: ma molte di queste non convengono egualmente alla sanità; ad ogni modo si dee osservar, che l'ova per produr buoni effetti, deono esser mediocremente cotti: perche, quando non sono, restano ghiarosi, ed in con-

conſequenza difficili alla digeſtione. All'incontro quando lor ſono troppo, reſtano duri, e peſanti ſopra lo ſtomacò. Dunque deono reſtar, di una mediocre conſiſtenza, come ce l'inſegna la ſcola di Salerno:

*Si ſumas ovum molle, ſit atque novum.*

L'ovo è compoſto di due ſoſtanze; cioè d'una bianca, e d'un'altra gialla. Queſte due ſoſtanze preſe ſeparatamente, hanno virtù molto diſſimili. In effetto, l'albuginoſa e carica di parti oliginoſe e balſamiche, e di ſali nitroſi, che la rendono, rinfreſcante, nutritiva, aſtringente, e diſpoſta a far perder del moto alli liquori, che ſi movono violentemente, giova ancor molto nelle diaree, ad intrigar quei ſali, che a ragione della loro figura ſcabroſa corrodevano l'inteſtino retto, &c. In quanto al giallo, egli abbonda di principij volatili, per mezzo, de quali fortifica le parti ſolide, accreſce il calore e gli ſpiriti animali, e tratiene l'umori in una giuſta fluidità.

L'ova più recenti ſono megliori, perche le parti ſaline eſſendo ancor impriggionato, producono un alimento temperate: ma quando ſi conſervano più di quel, che fa di biſogno all'ora

s'eccita inſenſibilmente una fermentazione, la quale non ſolamente diſſipa le parti più volatili, ma anco diſtruggendo l'unione delle ſue parti capillementoſe ſi ſuiluppa i ſali più fiſſi, ilche cagiona un odore ed un ſapor ingrato, cagionando una maggior impreſſione, che non ſaprebbe in alcun modo eſſere favorevole al corpo. Per conoſcerli ſe ſono recenti, fra molti mezzi, ne rapporterò nno, il qualle e ſicuriſſimo. Si ponga l'ovo avanti del lume, e ſi eſamini, ſe gl'umori, che vi ſono dentro, ſono tenui, traſparenti, e ſe non vi ſono ſpiccioli bucchi ſparſi ſopra della ſuperficie de gli umori. Onde ſe non vi ſaranno di queſti, ſi può aſſicurare, che è del medeſimo giorno, che ſe poi ſono ancor traſparenti, e che incomincino a laſciarſi vedere picoliſſimi buchi, all'ora à proportione, che li medeſimi ſarano in maggior numero, e che accreſceranno; ſi dee giudicare che l'ovo e più ò meno recente. Avertiſco che queſto ſi dee far più volte per aver perfetta cognizione di queſto. La ragione di ciò è, che nella fermentazione, che ſi fa inſenſibilmente nell'ovo, ſi ſollevano dal centro picciole particelle d'aria che ſi trovavano ne ſuoi interſtizi, le qualli eſſendo ſpinte dal centro alla cir-

circonferenza per la fermentatione, restano sopra della superficie de gli humori.

Ipocrate, nel terzo libro delle mallattie riferisce, che scossi alcuni bianchi d'ova in aqua di fonte, formano un liquor refrigerante, e molto convenevole à febbricitanti, e proprio da trattener libero il ventre. Alcuni credono, che l'ova del Pavone giovino assai nella podagra vaga, e che le vova del Corvo sono un efficace rimedio nella dissenteria. Aristotile l. 6. hist. an. c. 2. dice, che le ova longhe producono femine, e le rotonde maschi.

Plinio ed Avicena sostengono l'oposto. Intanto è manifesto, che queste opinioni non hanno fondamento alcuno; Poiche ne questo, ne quelli ci danno una buona ragione, che ci provi, perche le ova longhe, ò rotonde, servono più tosto ad' una spezie, ch'ad' un altra.

## CAPITOLO XXXV.

### *Del Miele.*

EGli è differente, secondo che è vecchio ò recente, secondo la stagione che fù racolto, secondo il paese, in cui fù formato dell' Api, secondo la consistenza, calore, odore &c. Dee

ne l numero degli alimenti, che genera no un bon chilo.

## CAPITOLO XXVIII.

### *Dei Gracilli o Becaficchi.*

QVesti deono esser giovinelli, grassi, ed eleggersi nel tempo, che li ficchi, e l'uve sono ben mature; in questo modo nutriscono molto, provocano l'appetito, sono legieri allo stomaco, convengono alli Covalescenti, e producono un bon chilo.

Questi convengono in ogni temperamento, e stagione. Questi sono chiamati da latini *ficedula o*, *avis cypria*, perche altre volte ne portavano in quantita confetti dall'Isola di Cipro.

Li Becaficchi habitano volẽtieri ne luoghi in cui vi sono molti ficchi, ed uve, come nella Provenza e nell' Italia, le sue piume cambiano di colore nel Autuno; ed all'ora è d'un sapore esquisito. Pisanella riferisce, ch' essi non rendono mai grave lo stomaco, e che all' incontro lo fortificano, abencche se ne mangiasse due dozzine. Il medesimo Autore dice haver osservato, che coloro, i quali ne mangiavano molti, la passavano più allegramente del solito; d'onde conchiude

che

che questo alimento somministra molti spiriti animali, ed un chilo puro, e purgato di materie grossolane.

## CAPITOLO XXIX.

### *Delle Calandrine.*

SE ne trova di due spezie, l'una porta la cresta sopra il capo e l'altra non ne hà. Le migliori sono le giovenelle, e che sono grasse; In questo modo si digeriscono facilmente e provedono un bon sugo per far buone carnaggioni.

Il suo Cuore ed il suo sangue provocano le orine, mitigano i dolòri colici e nefritici. Convengono le medeme in ogni temperamento.

La calandrina è un piccol' uccello assai connosciuto. Ella vive delle sementi e di vermi. Il suo canto è molto grato: perciò molte della sua spezie sono ritenute nelle gabbie. Intanto non canta in ogni tempo: non lascia quasi mai intendersi, se non è nella matina, quando fà bel tempo; all' incontro nei tempi piovosi, e verso la sera osserva il silentio.

Ella è molto gentile, e stimata per il suo grato sapore, e per i buoni effetti, che ella produce, quando è ancor tenerella: ma quando è vechia, come

me che i suoi principi balsamici, e più volatili sono la magior parte insensibilmente dissipati, non ponno non restarvi, se non li grossolani e terrestri, i quali la rendono arida, dura, secca, e pesante sopra lo stomaco. La calandrina da latini, *Alauda ab insigni alarum agitatione*.

## CAPITOLO XXX.

### *Dell' Ortolano.*

IL tenero, e grasso è il migliore, egli è un uccello della grossezza d' un calandrino, forsi qualche poco minore, molto grasso, e di diversi colori. Vive di semi, ma il seme, che più l' ingrassa, è il miglio. Abita per l' ordinario nei luoghi caldi, come nella provenza, linguadoca, e nell' Italia. La carne dell' Ortolano è tenera, e delicata, ella conviene in ogni temperamento. Contiene molti sali alkalici volatili, molte parti sulfuree, mediocre quantità di flemme, e poca terra.

La Grassa di questo animale mitiga i dolori, è mollificante, e resolutiva. Prima mitiga i dolori perche inviluppa le parti saline, che con la loro ponta cagionano li dolori; secondo è mollificante, perche impedisce la di-

sten-

ſtenſine delle fibre, rilaſsando le medeſime è reſolutiva, perchè per mezzo dei ſuoi ſali volatili, ſono aperti i pori del tumore, ed entrando dentro dell'iſteſso ſottilizano & attenuano la limpha condenſata e la fanno diſſipare, comunicandoli del ſuo movimento.

## CAPITOLO XXXI.

### *Del Stornello.*

QVeſto uccello è della groſsezza d'un merlo. Egli è nero, brizzolato di bianco; la ſua coda è picciola, è nera, i ſuoi piedi ſono quaſi di color di zafferano.

Il ſtornello ſi trova quaſi in ogni paeſe; eſso ſi trova l'eſtate ne boſchi, e ne luogi, in cui v'è quantità d'acqua nel' Inverno va à ricoverarſi ſopra le Torri, è nei bucchi delle caſe. Egli è docile, impara facilmente quel che ſe gli inſegna del reſto egli è naturalmente d'un temperamento ſecco: perciò nõ dee eſser in uſo, ſe non è tenero, o graſso; così all'ora conviene in ogni tempo, & in quaſivoglia temperamento.

Il ſtornello da latini, *ſturnus*, *à ſternendo*, *quod terram pedibus radat*, *& obvia quæque vorrat & ſternat*, *dum alimentum ſibi querit*.

CA-

## CAPITOLO XXXII.

### *Della Polla acquatica.*

SE ne trova di tre ſpezie diverſe queſte deono eſſer ſcielte tenere, e graſse. La Polla da acqua è un uccello, il corpo di cui è macilente, il capo picolo, le piume di diverſo colore, il becco longo, nero, & un poco curvo, la coda picciola, e le gambe longhette; il che fà, che va comodamente nell' acqua per trovar da mangiare, ella ſi nutriſce di piccoli peſci, e d'animali imperfetti, di piante &c.

Queſti uccelli ſono portati ſopra delle miglior tavole, principalmente, quando ſono ancor tenerelli, e graſſi; contutto ciò s'oſserva che no tutti ſono egualmente d' un ſapor grato; poiche alcuni hanno un ſapore, ed' odore, come di limone, e di peſce, ed altri hanno un ſapore ſquiſito; per queſto, ſi puo dire in generale, che come che queſti uccelli vivono d'alimenti groſsolani, che le loro carni devono anche produre un ſugo groſsolano viſcoſo ed in conſequenza difficile a eſſer diſciolto.

CA-

# CAPITOLO XXXIII.

## *Della Beccacia, e della Beccaccina.*

LA Beccacia è un uccello assai conosciuto. Ella si trova quasi in ogni paese; e in uso sopra le tavole de gentil'Vomini per il suo sapere esquisito, quando è tenera, e grassa, perche ella nutrisce molto le parti del corpo; prevedendo un bon chilo, per far un bon succo nutrizio; ella provoca il latte, ed il seme

Di queste se ne vedono in ogni tempo, ma principalmente nell' inverno: perche all'ora lascia i monti a cagione delle nevi. Alcuni Autori referiscono, che questi animali hanno la vista debole, abbenche abbino gli occhi grandi, e che è per questo, che si lasciano facilmente pigliare.

La Beccaccina è un'altra spezie di beccacia, la quale non li è differente se non in quel che è più picciola. Ella è ancor più saporita, e più tenera.

La Beccacia è chiamata da Latini, *Rusticula, seu Becassa, seu Perdix Rustica*, come si vede per questo verso di Martiale.

*Rustica sum Perdix; quid refert, si sapor idem.*

# CAPITOLO XXXIV.

## *Delle vova.*

LE Vova ſono differenti tra di loro, ſecondo li uccelli di cui ſono, ſecondo il colore, figura, groſſezza, e finalmente ſecondo la maniera, con la quale ſi preparano. Le vova le più in uſo tra gl'alimenti ſono quelli del Pollo. Deono eſſer ſcielte recenti; Alcuni Autori vogliono, che ſiino ancor bianchi e longhi, come ſi vede per i verſi ſeguenti.

*Regula Presbyteri jubet hoc pro lege teneri.*
*Quod bona ſint ova, candida, longa, nova.*

Queſti provedono un buon ſugo nutrizio, actreſcono l'umore ſeminale; addolciſcono l'acrimonia da gli umori; ſi diſtribuiſcono facilmente. Convengono in ogni tempo, e temperamento, pur che ſian recenti. Vi ſono pochi alimenti più in uſo dell'ova. Si preparano in diverſe maniere: ma molte di queſte non convengono egualmente alla ſanità; ad ogni modo ſi dee oſſervar, che l'ova per produr buoni effetti, deono eſſer mediocremente cotti: perche, quando non ſono, reſtano ghiaroſi, ed in con-

conſequenza difficili alla digeſtione. All'incontro quando lor ſono troppo, reſtano duri, e peſanti ſopra lo ſtomaco. Dunque deono reſtar, di una mediocre conſiſtenza, come ce l'inſegna la ſcola di Salerno:

*Si ſumas ovum molle, ſit atque novum.*

L'ovo è compoſto di due ſoſtanze; cioè d'una bianca, e d'un'altra gialla. Queſte due ſoſtanze preſe ſeparatamente, hanno virtù molto diſſimili. In effetto, l'albuginoſa e carica di parti oliginoſe e balſamiche, e di ſali nitroſi, che la rendono, rinfreſcante, nutritiva, aſtringente, e diſpoſta a far perder del moto alli liquori, che ſi movono violentemente, giova ancor molto nelle diaree, ad intrigar quei ſali, che a ragione della loro figura ſcabroſa corrodevano l'inteſtino retto, &c. In quanto al giallo, egli abbonda di principij volatili, per mezzo, de quali fortifica le parti ſolide, accreſce il calore e gli ſpiriti animali, e tratiene l'umori in una giuſta fluidità.

L'ova più recenti ſono megliori, perche le parti ſaline eſſendo ancor impriggionato, producono un alimento temperate: ma quando ſi conſervano più di quel, che fa di biſogno all'ora

s'eccita inſenſibilmente una fermentazione, la quale non ſolamente diſſipa le parti più volatili, ma anco diſtruggendo l'unione delle ſue parti capillementoſe ſi ſuiluppa i ſali più fiſſi, ilche cagiona un odore ed un ſapor ingrato, cagionando una maggior impreſſione, che non ſaprebbe in alcun modo eſſere favorevole al corpo. Per conoſcerli ſe ſono recenti, fra molti mezzi, ne rapporterò nno, il qualle e ſicuriſſimo. Si ponga l'ovo avanti del lume, e ſi eſamini, ſe gl'umori, che vi ſono dentro, ſono tenui, traſparenti, e ſe non vi ſono ſpiccioli bucchi ſparſi ſopra della ſuperficie de gli umori. Onde ſe non vi ſaranno di queſti, ſi può aſſicurare, che è del medeſimo giorno, che ſe poi ſono ancor traſparenti, e che incomincino a laſciarſi vedere picoliſſimi buchi, all'ora à proportione, che li medeſimi ſarano in maggior numero, e che accreſceranno; ſi dee giudicare che l'ovo e più ò meno recente. Avertiſco che queſto ſi dee far più volte per aver perfetta cognizione di queſto. La ragione di ciò è, che nella fermentazione, che ſi fa inſenſibilmente nell'ovo, ſi ſollevano dal centro picciole particelle d'aria che ſi trovavano ne ſuoi interſtizi, le qualli eſſendo ſpinte dal centro alla cir-

circonferenza per la fermentatione, restano sopra della superficie de gli humori.

Ipocrate, nel terzo libro delle mallattie riferisce, che scossi alcuni bianchi d'ova in aqua di fonte, formano un liquor refrigerante, e molto convenevole à febbricitanti, e proprio da trattener libero il ventre. Alcuni credono, che l'ova del Pavone giovino assai nella podagra vaga, e che le vova del Corvo sono un efficace rimedio nella dissenteria. Aristotile l. 6. hist. an. c. 2. dice, che le ova longhe producono femine, e le rotonde maschi.

Plinio ed Avicena sostengono l'oposto. Intanto è manifesto, che queste opinioni non hanno fondamento alcuno; Poiche ne questo, ne quelli ci danno una buona ragione, che ci provi, perche le ova longhe, ò rotonde, servono più tosto ad' una spezie, ch' ad' un altra.

## CAPITOLO XXXV.

### *Del Miele.*

EGli è differente, secondo che è vecchio ò recente, secondo la stagione che fù racolto, secondo il paese, in cui fù formato dell' Api, secondo la consistenza, calore, odore &c. Dee

elegersi, consistente, granato, chiaro, recente, d'un sapor dolce, e d'un odor aromatico.

Questo fortifica lo stomaco, è pettorale, provoca l'espetorazione de cattari, attenua la pituita, facilita la circulazione del sangue nei polmoni &c. Del che rende più facile il respiro. Egli conviene nell'inverno à vecchi, ed à coloro che sono d'un temperamento freddo, e flemmatico, e che sono travagliati dalla tosse, catarri, &c.

Il Mele non è altro, ch'un composto d'infinite particelle, che le Api succhiano da fiori, che portano ne i loro covili, e che di poi vomitano in piccioli buchi di cera da esse formati.

Il Mele è in uso tra gli Alimenti, e nella Medicina: fra tanto egli era più in uso ne i tempi passati, che al presente. Ed in vero, come che gli antichi non connoscevano il zuccaro, mettevano il miele, dove ci serviamo del zuccaro. Plinio tanto lo teneva in considerazione, che lo chiamava: *Divinum nectar*, Virgilio lo dimandava, *Celeste donum*, ò perche gli Anticchi si credevano ch' il miele non fosse che una rugiada, che discende dal Cielo sopra delle piante, ò à ragione delle grandi virtù che li attribuivano.

Pitagora, secondo che riferisce Laertio

tio, viveva molto ſobrio, e ſi contentava del Miele per il ſuo vitto ordinario: Queſto Filoſofo viſſe ſino a nonanta anni, e conſegliaua tutti coloro, che deſiderano di vivere longamente ſenza malatie, di nutrirſi di queſto alimento, ed inſieme del pane. Plinio racconta un'iſtoria, che prova ancor il ſentimento di Pitagora, cioè d'un certo *Vedius Polio*, che aveva trovato il ſegreto di vivere ſino a cento anni, ſenza eſſer eſpoſto nella longa vecchiaia a grandi debolezze. Queſto vecchio dunque interrogato da Auguſto come haveſſe fatto a conſervarſi ſino a quella età, con ſi gran forza e ſpirito, riſpoſe che aveva fatto *extus oleo intus melle*; in oltre diceſſi, che Democrito ordinava il medeſimo a tutti coloro, che cercavano di paſſar la vita ſenza incomodo; Il che fa aſſai a conoſcere la maggioranza, che tiene fra gl' alimenti.

Il Miele è bianco, ò giallo dorato. Il bianco è più in uſo tra gl' alimenti; e queſta è la maniera in cui ſi prepara. Si pigliano delle tauolete recentemente fatte, ſi ſpezzano, e ſi pongono ſopra grattici, il Miele paſſando ne i bucchi ſgorga ne i vaſi che ſono al di ſotto; Onde queſto è chiamato miele vergineo.

Il Giallo si fa pigliando delle tavolette vecchie ò recenti, che spezzate si fanno scaldare con un poco d'acqua; doppo s'inviluppano dentro sacchi di tella, e si metono alla prezza ò sia torchio; ma non si può far, che non vi passi qualche poco di cera. Egli è più acre del bianco a cagione del fuoco, onde lo farà maggiormente se le tavole saranno state vecchie. Veramente è più detersivo, e lassativo; e per ciò egli è più in uso ne i serviziali.

Il Miele à per lo più qualità opposte, secondo i diversi luoghi, in cui cresco-no i fiori di diversa natura: per esempio, il Miele che fù fatto ne i paesi in cui sono molte piante aromatiche, è d'un odore, e sapore molto grato; quello all'incontro de i paesi, ne qualli si trovano molte piante amare, corrosive, &c. è per lo più di un sapore ingrato, ed alcune volte contrario alla sanità; Onde questo è manifesto poiche nella Sardegna in cui si trova molto incenso, il Miele si trova molto amaro. Finalmente s'osserva che il Miele è contrario alli bilioſi, e che li fa crescer la bile, che gia ne hanno più del bisogno. In fatti egli si altera ne corpi caldi, e bilioſi quasi nel'istesso modo, che quando si lascia un poco troppo sopra del fuoco, e questo non

per

per altro, se non perche le parti insensibili del fuoco rompono i legami alli sali acri, che come abbiamo detto, sono la cagione di tal sentimento.

## CAPITOLO XXXVI.

### *Del Luzzo.*

QVesto è un pesce d'acqua dolce assai conosciuto, egli si trova quasi in ogni paese, e dee eleggersi grosso, grasso, d'una carne bianca, ferma e gustevole; tal che quello, che si trova ne fiumi è migliore d'ogni altro. Nutrice mediocremente, mà si rende alcune volte difficile alla digestione. Si dee notar di non mangiar le di lui ova, perche provocano nausee, e purgano qualche volta violentamente di sotto, e di sopra.

Il Luzzo vive un tempo considerabile; Onde ne abbiamo una prova di ciò, che l'Imperatore Federico secondo fece gittar un Luzzo in una peschiera dopo averli attaccato al collo un annello di rame, à cui v'era questa inscrizione. Io sono il Pesce che fù gittato il primo in questa peschiera per le mani del Imperadore Federico secondo, il quinto d'Ottobre, &c. Onde supputati i numeri si trovò, ch'era

vivuto in quella peſchiera due cento ſeſſanta due anni.

Si trova nel capo di queſto Peſce certe picciole pietre, ò più toſto oſſicelli, che ſono creduti diſpoſti per facilitar il parto, purificar il ſangue, per provocar i meſtrui, e le urine, e finalmente per ſpezzar la pietra nelle ſrene, da mezza dramma ad una intiera. Il ſuo fiele è ſtimato d'alcuni per guarire le febbri intermitenti, eſſendo preſo nel cominciamento dell'aceſſo da ſette ad otto goccie in qualche liquore apprnpriato.

Il Luzzo da Lattini, *Lucius*, *Lupus*, vel *Tyrannus aquarum*, perche mangia molti altri peſci.

## CAPITOLO XXXVII.

### *Del Carpione.*

EGli è un peſce troppo ſciuto per farne una diſegnazione. Dee eſſer ſcielto groſſo, graſſo, e che non ſia troppo giovinello, e che ſia ſtato preſo ne'fiumi; all'ora egli ſi digeriſce facilmente; e nutriſce mezzanamente, conviene in ogni aggio, e temperamento. La di lui carne, eſſendo naturalmente molle, e carica d'umidità, non dee eſſer eletto giovinello, perche

a pro-

a proporzione, che auvanza in età si volatilizano i suoi principii, si dissipano le umidità superflue per la fermentazione de gl'umori, onde la sua carne diventa più ferma, più salutevole, e d'un miglior sapore; per questo vengono stimati li Carpioni grossi, e quasi vecchi, e d'un color giallo; più il maschio della femina. Finalmente il tempo in cui si trovano migliori; è nel mese di Marzo, e Maggio.

Il Capo di questo pesce è la miglior parte di tutte; nel medesimo si trova un osso, che è stimato proprio per provocar le Orine, & attenuar la pietra ne i rognoni.

Il Carpione da Latini, *Cyprinus, a Cypride, hoc est a Venere*; perche secondo quel che dice Aristotile, questo pesce genera sei volte dell'anno.

## CAPITOLO XXXVIII.

### *Della Perchia ò pesce Persico.*

SE ne trova di due spezie, una di fiume, e l'altra di mare. Quella di mare, e chiamata da Latini *Perca marina*, ed è d'un color oscuro. Ella è molto minore, si trova vicina de sassi, ed è d'una carne dura, viscosa, di pessima digestione, e di un sapor

ingrato; perciò non è in uso fra gl' alimenti.

In quanto a quella di fiume, ella è grande ò picciola; questa, e quella sono tutte due ottime da mangiare, quando sono grasse, ne giovinelle, ne vecchie, d'una carne tenera, ferma, e che siano state presa in fiumi chiari; in questo modo nutriscono assai, si digeriscono facilmente, e producono un buon chilo; conviene in ogni temperamento, ed in ogni tempo fuorche nel mese di Marzo, e d'Aprile.

La Perchia è un pesce armato esteriormente di certe spine agguzzate, la pontura di cui è pericolosa: con queste spine si difende contro i pesci più forti; come quando vede venir il luzzo, subito s'arriccia, ed in questo modo lo impedisce d'accostarseli. Egli è crudele e vorace, e non mangia solamente gli altri pesci, ma ancor quelli della sua spezie.

La Perchia da Latini; *Perca a parcendo quia minime parcit.*

## CAPITOLO XXXIX.

### *Del Barbio.*

QUesto Pesce è assai conosciuto nelle pescharie. Se ne vede di diver-

diversa grandezza, ma pur l'ordinario pesano due ò tre libre. Egli non può comportar il freddo, per ciò è molto meno grasso, e grato nell' inverno, che nell'estate.

Il Barbio ha una carne bianca, e d'un sapor grato; dee eleggersi grosso, grasso; e d'una carne tenera. La sua carne non produce effetti danneggieuoli, se non è usata immoderatamente. In quanto alle sue ova, si dee raccomandare à cuochi d'una gran diligenza, per trar via tutte le viscere &c. Perche se à caso ve ne restasse, subito mangiati provocano dolori di stomaco, e purgano violentemente di soto, e di sopra; La ragione è, che queste ova contengono alcuni sali corrosivi, il che fa che irritando fortemente il ventricolo, li cagionano un gran dolore, con un moto antiperistaltico, in che consista il vomito; di poi come che nella contrazione, che comporta all'ora il ventricolo per mezzo delle sue fibre muscolari, e per la compressione de moscoli del abdome, e del diafragma, non si può far, che una parte di questi non sia spinta dal piloro nel duodeno, onde ne segue, che gli intestini essendo ancor irritati, saranno messi in un violente moto vermiculare, e cagioneranno in questo modo un

pronto

pronto diſcacciamento di quelle materie che vi ſi trovavano dentro.

Il Barbo da Latini, *Barbus, a cutaceis illis cirris, qui barba in modum ex utroque huius piſcis labro dependent.*

## CAPITOLO XL.

### *Della Anguilla.*

L'Anguille devono eleggerſi groſſe, graſſe, ttenerelle, e che ſiano ſtate preſe in acqua pura, e criſtallina. Nutriſcono ſufficientemente, e ſono d'un ſapor eſquiſito, ſi preparano con il ſale alcune volte per conſervarle, ed all'ora ſono più ſalutevoli, a benche meno grate.

Ad ogni modo producono un chilo craſſo e viſcido, che non ſi digeriſce, ſe non difficilmente; ſono contrarie à coloro, che ſi trovano diſpoſti alla pietra, ed alla podagra, e che hanno un ſtomaco debole cõdenſano l'umor meſtruale. Ipocrate ne difende a coloro che ſono eſtenuati, e che patiſcano affetti di milza.

Queſto peſce vive per l'ordinario ſette, ò al più otto anni. Ariſtotile riferiſce, che havendo fatto l'anotomia ſopra di molte anguille, non ha potuto oſſervarvi alcuna differenza

di

di seſſo, e che le medeſime non hanno ne seme, ne ova nè parti deſtinate alla generazione; crede in una parola, che la loro generazione altro non riconoſca, che coruzione, che ſi fa del fango. Plinio dice che queſto non ſi può fare in queſto modo, ma che viene di quel che fregandoſi dentro i ſaſſi, la raſciatura, che cada dal corpo, s'anima di poi, e da la vita ad una infinità d'anguille.

Veramente non è difficile il dirlo; però biſogna confeſſare, che ſi poco s'intendeva in tal tempo l'anotomia, così poca eſperienza havevano gl'Antichi, che è impoſibile, che queſti grandi vomini non abbino detto delle falſità.

L'Anguilla da Latini, *Anguilla; ab angue, ſerpente*, perche queſto pelce e fatto come il ſerpente.

## CAPITOLO XLI.

### *Della Tenca.*

SE ne trova ancor di due ſpezie, una di mare, domandata da Latini, *Merula ſeu Tinca Marina*. Ella non e in uſo tra gl'alimenti; l'altra d'acqua dolce è molto conoſciuta nella peſcharia, ed è di diverſa grandezza. Se ne

trova

trova delle groſſe, che rinchiudono nel loro capo due picciole pietre, le quali giovano molto nelle diaree, per fortificare lo ſtomaco, per provocar le Orine, e per ſpezzar la pietra ne i rognoni. La Tenca dee ſceglierſi tenera, graſſa, e ben nutrita; ed ella e d'un ſapore più ò meno gratto, ſecondo, che la medeſima ſi trova in un'acqua più ò meno limpida.

Queſta nutriſce mezzanamente ed è aſſai ſalutevole, abenche molti Autori ne condannino l'uſo. Ella conviene in ogni tempo alli Giovani bilioſi, che hanno un buon ſtomaco, mentre, che ſe ne uſi moderatamente.

Ella è chiamata d'alcuni, *Piſcis ignobilis, vilis, & paupertum cibus*, ciò che prova, che li Antichi ne facevono poco conto: per altro ella è oggi molto in uſo; e l'eſperienza ci fa vedere, che non ſempre ſi nutriſce d'alimenti ſalſi e fangoſi, come volevano gli antichi, poiche non produce alcuno cattiuo effetto, eccetto che, quando ſe ne mangia ſenza riguardo, ò moderazione.

La Tenca ſi trova quaſi in ogni paeſe. Ella ha una coſi grande famigliarità con il luzzo, che abenche queſto non perdoni a quel che riſcontra, fa pero altro grazia alla Tenca, come alla

ſua amica, ella e chiamata da Latini, *Tinca*, quaſi *Tincta*. In effetto ha un colore aſſai differente della maggior parte de gli altri Peſci.

## CAPITOLO XLII.

### *Della Trutta.*

DI queſto Peſce ve ne ſono molte ſpezie, le quali ſono differenti per il luogo in cui ſi trovano, e per la loro grandezza. Ora ſi trovano nei fiumi profondi e rapidi, ora nei laghi. Ora ſono quaſi di color nero, hora roſſegianti, ò più toſto quaſi di color d'oro. Quella ſpezie che ha maggior ſomiglianza col peſce Salomone è la migliore di tutte le altre per il ſuo ſapore eſquiſito. E coſi deono eleggerſi graſſe, di una carne roſſeggiante, ferma, e ſaporita, e che ſiano ſtate preſe in un'acqua chiara. La trutta ſi digeriſce facilmente, produce un chilo perfetto, ed accreſce l'umore ſeminale; Conviene in ogni tempo, ma principalmente nel tempo d'eſtate, ed in ogni temperamento.

La Trutta e un peſce d'un ſapor eſquiſito, per queſto ſi uſa ſopra delle migliori tavole; Ella è coperta di picciole ſquame macchiate di roſſo,

rosso, come si vede per questo verso.

*Purpureisque salar stellatis tergora guttis.*

Quando questo Pesce sente il tuono, si spaventa talmente, che diventa come immobile. Egli si nutrisce di picciole lumache, di pesci picciolini, &c. E migliore in tempo d'estate, che in qual si voglia altra stagione.

La trutta da Latini, *Trutta*, *a trudendo*; perche per lo più nuotta fortemente contro il torrente dell'acqua.

## CAPITOLO XLIII.

### *Del Esperlano ò Anguella.*

QUesto pesce nasce nel mare, e monta ne i fiumi; egli è migliore nella fine dell'estate e nel principio dell'autuno, che in qual si voglia altro tempo. Il migliore di questa spezie è quello di color di perla risplendente, d'una carne molle, delicata, e con l'odore delle viole, egli e longo, e grosso come il pollice nutrisce mezzanamente; e creduto aperitivo, per levar le ostruzioni del fegato, e dalla milza, e finalmente è chiamato da latini, *Eperlanus*, *a perla*, *vel viola marina*, perche sente l'odore delle viole.

CA-

# CAPITOLO XLIV.

## *Della Lampreda.*

VEne è di due ſpezie, cioè una di mare, l'altra di fiume. L'un è l'altra ſono in uſo trà gl'alimenti per il loro buon ſapore; queſti ſi deono eleggere teneri, graſſi, e che ſiano ſtati preſi in un'acqua viva, e limpida.

In queſto modo nutriſcono aſſai, e accreſcono 'l ſeme. La ſua graſſa è mollificante, reſolutiva, dolcificante, ed anodina. Se ne ſuol fregar la faccia, e le mani di coloro, che hanno le pettecchie, per impedir i ſegni che potrebbero reſtarvi.

Queſto Peſce conviene principalmente nella Primavera, alli giovani d' un temperamento caldo è bilioſo; ma il di lei uſo è dannevole a flematici ed à coloro che ſono travagliati dalla podagra, e da affetti nervoſi.

L'Eſperlano è d'una figura d'una groſſa anguilla; egli ſi trova per l'ordinario nei luogi pietroſi, e non vive più di due anni, perche qualche tempo doppo, che hà meſſo fuori i ſuoi piſciolini, egli ſmagriſce inſenſibilmente, e ſe ne more.

Quel di mare è nel numero di quelli, che

che lasciano il mare per qualche tempo, e che doppo se ne ritornano: in effetto egli esce nel cominciamento della primavera, ed entrando nei fiumi vi fà le ova; Di poi se ne ritorna nel suo primo luogo con li suoi piccioli pesci in un certo tempo determinato.

In quanto à quello di fiume egli dimora sempre nell'acqua dolce; rassembra molto all'altro per la sua figura, e per il suo sapore, ma è molto differente in grandezza.

In oltre s'osserva, che questo pesce nella primavera è tenero e delizioso, e che nell'altre stagioni è duro, e difficile alla digestione; Alcuni Autori antichi raccomandano di farlo annegare nel vino, per farvi deporre una certa malignità, che essi credono, che vi sia dentro. Ad ogni modo è certissimo, che il vino e tutti li aromati gli convengono molto, ma non per levarli quella creduta malignità, poiche la credo immaginaria; ma perche servono à render i pesci più facili alla digestione.

L'esperlano da Latini, *Lampestra à lambendis petris.*

# CAPITOLO XLV.

## *Del Pesce Salamone.*

QUesto è un pesce di mare d'un sapore assai agradevole, coperto di picciole squamme macchiate di rosso, e di giallo. Cresce molto in longhezza, & in larghezza, diversamente intanto secondo il luogo in cui si trova. Egli dee eleggersi assai grosso, d'una età consistente, di una carne tenera è rosseggiante, e finalmente, che sia stato preso in qualche fiume puro, e limpido: in questo modo egli conviene in ogni tempo, e temperamento.

Egli monta per l'ordinario nei fiumi nel cominciamento della primavera; e s'osserva, che subito s'ingrassa molto nell'acqua dolce, e che la sua carne diventa piena di sugo, e d'un sapore molto migliore; ma, che, se si tratiene più d'un anno ne fiumi, diventa, secco, e magro. Questo pesce vive molti anni, e si può tenir per qualche tempo fuori dell'acqua, senza che per questo se ne mora.

Il Salamone si mangia fresco, ò salso, quando è fresco egli è migliore; ma si corrompe facilmente. Si rende salso acciò, conservandolo lungamente, si

possa

possa trasportar in diversi luoghi. Egli ha una carne tenera, e saporita; perche abita nell'acqua limpida, perche egli è quasi sempre in movimento, e si nutrisce di buoni alimenti; questa carne abbonda de'sali volatili, e di principii oleaginosi, e balsamici, che la rendono disposta à provedere un buon sugo, che fortifica, e produce molti altri simili effetti. Fra tanto se ne dee usar sobriamente, perche, essendo grasso, egli cagiona il più delle volte nausee, & indigestioni. Non si dee ancor usar questo pesce, quando è vecchio, perche allora diventa secco, massiccio, e pesante sopra dello stomaco.

Il Salamone da Latini, *Salmo, a Sale, vel à Saliendo.*

## CAPITOLO XLVI.

### *Del Agotello.*

QUesto pesce dee eleggersi d'una carne tenera, e leggiera, così nutrisce mezzanamente, e si digerisce facilmente.

Egli è uno de'pesci, che conosciamo, che produca meno cattivi effetti; poiche si trova delle persone, che ne mangiano immoderatamente senza esserne incomodati; per ciò si può permettere

tere con ogni ſicurezza l'uſo di queſto peſce alli convaleſcenti: in qualſivoglia tempo, e temperamento.

Egli è un peſce di mare, che ſi trattiene per lo più verſo le ſponde. Veramente egli è commune, ma per queſto non laſcia di trovarſi ſopra le migliori tavole. La ſua carne è molto ſalutevole, perche non è inaffiata di ſugi viſcidi, e condenſati; il che fà che è ſaporita e leggera ſopra lo ſtomaco.

Si trovano nel ſuo capo due pietre longette, le quali ſono aperitive, ſpezzano la pietra nelle Reni. Ed alcune volte aſorbenti: ſi preparano ſopra la pietra di Porfirio da dieci grani ſino à quaranta.

## CAPITOLO XLVII.

### *Dello Scombro.*

EGli abbonda quaſi per tutto ma non ſi trova mai nelle acque dolci. Si trova ordinariamente tra le pietre vicino alle ripe. Si dée ſcieglierè recente, di una mediocre groſſezza.

La ſua carne è reſolutiva, ed aperitiva; ma ſi digeriſce difficilmente, per queſto non conviene, ſe non nella primavera, e nell'Eſtate, alli giovani d'un temperamento forte, e robuſto.

Tutti

Tutti gli Autori, che hanno parlato di queſto peſce, lo mettono nel numero di quelli, che ſono d'un peſſimo ſugo. Et in vero egli hà una carne maſſiccia, e nutritiva, ma viſcoſa è difficile à digerirſi. Bellonio riprende coloro, che fanno bollire queſto peſce; e dice che non ſi dee mangiar ſe non è arroſto, e meſcolato con aromati per facilitar la digeſtione; Perche, dice, allora ſi priva di quel ſucco viſcido, che naturalmente aveva in ſe ſteſſo. Il Sgombro è chiamato da Latini, *Scombrus*.

## CAPITOLO XLVIII.

### *Del Storione.*

DEeſi eleggere di tenera età, e che ſia ſtato preſo ne fiumi. Egli nutriſce molto, forniſce un alimento ſolido e durevole; tiene libero il ventre. Li di lui oſſi polverizati, e preſi al peſo d'una dramma, ſono aperitivi, e giovano nei Rheumatiſmi: ma però la ſua carne è dura, graſſa, e difficile alla digeſtione; per queſto il di lei uſo è dannevole alle perſone deboli, e delicate, ed alli convaleſcenti.

Queſto peſce ora abita nel mare, ora nei fiumi; s'ingraſſa molto in queſti è diventa delizioſo. Peſa per l'ordi-

na-

nario libre cento incirca; ed alcune volte altretanto. Queſto peſce ha una così gran forza, che ſe viene a percuotere con la ſua coda qual ſi voglia perſona per forte,che ſia, ſubito la diſtende per terra; Egli non mangia peſci perche non ha denti, ma ſi nutriſce di ſuccidume, e di ſpuma marina.

Lo Storione ſi ſala nei luoghi, in cui ſi trova in abondanza, e di poi è traſportato in diverſi luoghi.Egli era molto in uſo tra li Romani ne'tempi antichi.

## CAPITOLO XLIX.

### *Dell'Aringa.*

NOn v'e peſce più conoſciuto di queſto. Egli multiplica molto, e ſi trova alcune volte in così gran numero, che s'oppongono, e reſiſtono al paſſaggio de Vaſcelli; e come ogni volta, che ſe ne peſca ſe ne ha abondantemente, per queſto egli è coſi comune.

Le Aringe ſi peſcano con maggior facilità nella notte, perche riſplendono. Deono eleggerſi recenti,graſſe, d' una carne biãca e ſaporita: nutriſcono mezzanamente;ſi digeriſcono con facilità,e producono un buon chilo. Que-

sti pesci, quando sono salsi, e duri, si rendono difficili alla digestione, soministrano un pessimo alimento; scaldano molto, provocano la sete, e generano umori acri e mordaci. Alcuni dicono che, essendo salsi ed applicati sopra della pianta del piede, che guariscono la febbre; ma questo pare piu tosto invenzione, che sperimento. L'arenga e chiamata in Latino, *Halec*.

## CAPITOLO L.

### *Della Sardella.*

QUesto pesce si trova communemente nel mare Mediterraneo, e corre a gran flotta da un luogo all'altro, come si vede per questi versi.

*Et curvis habitant scopulis, & littora visunt,*
*Atque catervatim percurrunt aquoris undas,*
*Alternantque imas ponti, currunt q; per æquor.*
*Hospitium mutant semper, portosque vagantur.*

La Sardella dee eleggersi recente, tenera, e che sii stata presa nel mese di Marzo, ed Aprile. Ella nutrisce mediocremente, rende lubrici gli intestini, e fa precipitar gli escrementi.

Quan-

Quando è ſalſa allora ſcalda molto, provoca la ſete, e rende gli umori acri e mordaci.

Quando la Sardella non è ſalſa, allora conviene più in tempo di ſtate, eſſendo più temperata: ma quãdo è ſalſa, ella conviene più ne tempi freddi, con tutto ciò ſe ne dee uſar moderatamente; la Sardella da Latini, *Sarda*, *vel Sardina*, perche altre volte ſe ne traſportava in gran quantità dalla Sardegna in diverſi luoghi.

Vi è un'altra ſpecie di Sardella chiamata da Latini, *Apua*, la quale è molto in uſo. Si meſcola in molti intingoli; facilita la digeſtione, fortifica lo ſtomaco, provoca l'appetito, ed è aperitiva.

## CAPITOLO LI.

### *Delle Paſſere.*

FRà molte ſpezie ſolo due ſono in uſo. Quelle della prima ſpezie vengono chiamate da Latini, *Paſſeres leves*, e quelle dell'altra, *Paſſeres ſquãmoſi*. L'une, e l'altre devonſi eleggere recenti, d'una carne bianca, molle, e d'un buon ſapore.

Queſti peſci nutriſcono aſſai, provedono un buon chilo: ſi digeriſcono

facilmente, tengono il ventre lubrico, & addolciſcono l'acrimonia degli umori. Convengono in ogni tempo, e temperamento, ed in particolare, alli giovani d'una temperatura calda e biliosa. Sono chiamati da Latini, *Paſſeres quia parte ſupina albicant, prona fuſci ſunt, & terrei coloris, inſtar Paſſerum avium: alias vocabantur Pectines, forſan quod ſpinæ eorum rectæ, & parallelæ pectinis inſtrumenti, quo capilli pectuntur, ſpeciem præſeferant.*

## CAPITOLO LII.

### *Della Sola.*

POchi ſono li peſci, che abbino un ſapore così eſquiſito, e nel medeſimo tempo coſi ſalutevole di queſto. Ed è queſta la ragione per la quale è chiamato da alcuni, *Perdix marina*; egli è molto conoſciuto nelle peſcharie, in cui ſe ne trova di diverſe ſpezie, e grãdezza: onde deeſi ſciegliere recente, d'una carne tenera, ferma, bianca, delicata, e d'un buon ſapore.

La ſua carne ſi digeriſce facilmente, fa un buon chilo, e nutriſce aſſai; il ſuo capo reſo ſecco ed in polvere è ſtimato negli affetti di pietra; ella finalmente conviene in ogni tempo, e temperamento.

La

La Sola e chiamata da Latini *Solea*, perche la ſua figura raſſomiglia a una ſuola di ſcarpa.

## CAPITOLO LIII.

### *Del Rombo.*

Giovenale nella ſua quarta Satira racconta che gli Antichi facevano gran ſtima del Rombo, e che Domiziano volendo il parere da molti ſopra la bontà di queſto Peſce invitò molte perſone di un guſto leccardo e delicato, da cui fu giudicato, ch'eſſo era d'un ſapore eſquiſito: il che fù cagione, che molti lo chiamano *Phaſianus acquaticus*, perche la ſua carne s'accoſta molto a quella del fagiano.

Egli è un peſce di mare che ſi trova per tutto, & in ogni tempo. Se ne trova nell'Occeano, e nel mediterraneo che ſono molto groſſi e longhi, ed abbitano per l'ordinario vicino alle terre graſſe, e nell'imboccatura de'fiumi, in cui à guiſa di ladri, aſpettano gli altri peſci per divorarli.

Il Rombo deeſi eleggere recente, d'una carne ferma, bianca e tenera; all'ora nutriſce molto, ſi digeriſce con tutta facilità, e provede un buon chilo.

Queſto Peſce è chiamato da latini

*Rhombus*, perche è largo, piatto, e di figura rhomboida.

## CAPITOLO LIV.

### *Del Drago di Mare.*

EGli è un pesce di mare assai conosciuto nelle peschарie. Questo, per il suo sapore squisito, ha l'avantagio di vedersi in uso sopra le migliori tavole. La sua carne è tenera, ferma, saporita, e per questo ella è leggera sopra dello stomaco, provede un buon succo nutrizio, ed accresce la quantità degli spiriti animali. Conviene in ogni tempo, e temperamento.

Questo pesce è armato d'ossi taglianti velenosi sopra del dorso, i quali li servono di difesa contro i pescatori; Se volendolo pigliare, essi si lasciano pungere, subito si fa nella parte un tumore accompagnato d'infiammazione, e questo non per altro, se non perche fa uscir dagli vasi il sangue, e lo fa estravasare negli interstizii delle carni, che dipoi fermentando nella parte la distende da ogni lato dal centro alla circonferenza, e produce in questo modo l'infiammazione. In oltre sopraggionge la febbre, perche il medesimo sangue estravasato, fermentando preter-

naturalmente ſi cambia in marcia & ſi meſcola pari nella maſſa del ſangue; e come che per l'analiſi ella abbonda di ſali acri, e che queſti per la ſua figura ſcabroſa rompono e diſſolvono li ſolfi della maſſa del ſangue, non è maraviglia ſe quelli rotti, e ſpezzati, ſi ſtrugano i principii fermentativi, e concorrendo più del ſolito, eccitano una fermentatione eſtraordinaria.

## CAPITOLO LV.

### *Del Peſce Capone.*

QUeſto peſce è aſſai conoſciuto nelle peſcharie. Egli è armato ſopra il dorſo quaſi come il Rombo: ſi nutriſce di carne, di langoſte gambari, &c. è più ſtimato nel verno, che nella ſtate, perche in queſto ultimo tempo, per la fecondatione delle ſue ova e per mezzo del ſeme, s'induriſcono le ſue carni.

Il peſce capone ſi dee eleggere tenero, e recente: in queſto modo la ſua carne ſi digeriſce facilmente; genera un buon chilo, e un buon ſucco nutrizio, ed e riſtaurante; conviene principalmente nel verno in ogni temperamento. Queſto peſce è chiamato da latini, *Erythrinus, vel Rubellio*.

# CAPITOLO LVI.

## *Dell'Aloſa.*

EGli è d'un coſi grato ſapore che vien uſato ſopra delle tavole da Gentil'uomini. Nel principio della primavera ſi porta queſto peſce nell'acque dolci; e nell'entrata che vi fa egli è magro, arido, ſecco, e d'un ſapore non troppo buono; ma quando è qualche tempo, che ſi trova nell'acqua dolce, allora diventa graſſo, carnoſo, e d'un ſapore molto grato. Diceſi che egli teme talmente il tuono, che il più delle volte more di ſpavento.

Si dee dunque eleggere recente, tenero, e che ſia ſtato preſo nell'acqua dolce. Coſi egli nutriſce molto, perche contiene molti principj oleaginoſi, e balſamici, concilia il ſuono, ligando, ed intrigando le parti ſpiritnoſe, che erano per ſepararſi nella ſoſtanza corticale del Cervello. Si trova nel capo di queſto peſce un'oſſo, che giova molto nelle febbri quartane, e negli affetti di pietra. Alcuni credono, che lo ſtomaco dell'Aloſa ridotto in polvere ſia ottimo per le malattie delle prime ſtrade, la carne di queſto peſce, principalmente quando non è recente, hà

una

una certa acrimonia che incõmoda le gengive, e che provoca la sete: conviene più nella primavera che in qual'sivoglia altra stagione, in ogni temperamento, mentre che se ne usi moderatamente.

L'Alosa da latini, *Alosa, ab alendo, nutrire*, perche nutrisce assai.

## CAPITOLO LVII.

### *Del Squarro, ò sia Raggia.*

MOlte sono le specie di questo pesce; li uni sono quasi pertutto armati di picciole ponte biance sopra del dorso. Se ne trova ancor d'un altra spezie chiamata da latini, *Raya clavellata*, questa e di un color quasi nero, più picciola delle altre, più tenera, e di un sapore più squisito.

Lo Squarro provede un nutrimento solido, e durevole. Alcuni pretendono che accresca l'umor seminale, e che ecciti gli ardori di venere. Affinche possa produr buoni effetti, e sia d'un meglior sapore, non dee esser troppo recente; ma benst fa di mestieri, che sii conservato un certo tempo, acciocche vi sii qualche picciola fermentazione, ch'abbia insensibilmente sminuzzato alcune materie viscose, che

rendevano la sua carne dura e tenace: e questa è la ragione per la quale coloro, che sono in un certo luogo lontani dal mare lo trovono migliore degli altri. Egli conviene finalmente in ogni tempo, alli giovani di un temperamento bilioso e sanguigno che hanno un buon stomaco.

Li denti di questo pesce sminuzzati in una polvere impalpabile, assorbano gli acidi nelle prime strade, come gli occhi di gambaro, e tutte le altre materie alkaliche, ò che tengono il luogo d'alkalico. Il fiele è stimato nelle malattie d'orecchio.

Lo Squarro da latini, *Raya*, *a radio*, perche egli porta sopra il dorso certe figure aguisa di Stelle.

## CAPITOLO LVIII.

### *Del Merluzzo.*

IL Merluzzo è molto in uso tra gl' alimenti: la sua carne essendo fresca, e recente, genera un buon chilo, ed un buon sugo nutrizio; mà, quando vi si getta sopra del sal marino, o che non è recente, egli perde una parte di quel buon sapore, che aveva, e resta pesante sopra dello stomaco, perche il medesimo sale lo rende massiccio,

cio, più ſolido, più duro, e più tenace.

Queſto ſi dee ſcieglière bianco, tenero e recente. Se è ſalſo, ſi dee prima laſciar nell'acqua fredda per ſcacciar una parte di quei ſali, che ſi trovano ne ſuoi interſtizii, di poi trattenerlo qualche poco di tempo nell'acqua calda per renderlo più facile alla digeſtione; perche ſenza queſto egli altera conſiderabilmente la maſſa del ſangue e reſta peſante ſopra dello ſtomaco.

Applicata eſteriormente la lavatura è reſolutiva, e deſſeccativa. Se ſi meſcola nei ſerviziali ella è laſſativa, perche contenendo molti ſali, irrita gli inteſtini, e per mezzo della contratione alternativa delle fibri longitudinali & orbiculari, ſono compreſſe le glandule inteſtinali; il che fà ſeparare dalla maſſa del ſangue una maggior quantità di parti ſeroſe: egli è chiamato da latini, molua.

## CAPITOLO LIX.

### *Del Barbione ò ſia Triglia.*

LI piccioli Barbioni ſono gli migliori, perche ſono molto più facili alla digeſtione. Egli è un peſce di ma-

re longhetto, e di grandezza mediocre; è coperto di ſquamme aſſai grandi e tenere: rare volte peſa più di due libre. Alcuni dicono che ſi nutriſce di piccioli peſci, di cadaveri, e di lepre marina, il che era cagione, che altre volte s'immolava a Diana.

La carne di queſto peſce è un poco difficile a digerirſi a ragione della ſua teſſitura unita, e riſtretta, e d'alcuni ſughi groſſolani, che contiene; fra tanto queſti medeſimi ſughi la rendono molto nutritiva: ella è ancor d'un buon ſapore. Li antichi Romani la ſtimavano aſſai: il che fece che li uni per li altri lo fecero andare in un alto prezzo, come molti Iſtorici degni di fede lo aſſicurano.

La parte più ſtimata del Barbione è il fegato, in ſecondo luogo la teſta: ma Galeno ſtima ne le une ne le altre per la ſanità.

Egli conviene in ogni tempo a coloro, che hanno un forte ſtomaco, e che ſono accoſtumati a far un gran eſercizio del ſuo corpo: Il Barbione è chiamato da alcuni latini, *Trigla*, come ſi può vedere per queſto verſo.

*Accipiunt Trigla terno cognomina parte.*

CA-

# CAPITOLO LX.

## *Del Tonno.*

QUesto è un gran pesce marino, che si trova abondantemente nel mare mediterrano, e che è coperto di grandi squamme strettamente unite le une sopra delle altre. Aristotile osserva, che egli monta insino ne fiumi, e che è così crudele, che mangia insino li suoi picciolini. Alcuni Autori affiçurano, che non vive più di due anni; però è ben difficile a credere che questo pesce vivi così poco, quando viene d'una estrema grossezza.

Si sala il Tonno ne luoghi, in cui si pesca, affinche conservandolo, si possa trasportare in diversi luoghi. Egli ha una carne ferma, unita, e d'un sapore squisito. Le parti di questo pesce le più delicate e le più sugolente sono quelle del ventre inferiore; niente di meno, come sono più grasse, esse si condensano nel ventricolo, e ne rilassano il tessutto delle sue fibre: perciò sono migliori per la sanità le parti del Tonno, che contengono meno di grasso, abenche non siano di un sapore così squisito: e così 'l Tonno si doverà el-

leg-

leggere tenerello, e che non ſia nè graſſo ne magro. Egli ſi chiama da latini, *Thunnus*, *vel Thinnus*.

## CAPITOLO LXI.

### *Dei Mitoli.*

LI Mitoli ſono picciole conchiglie aſſai conoſciute nelle peſcharie. Quelli di mare hanno una carne delicata, tenera, e di un buon ſapore. Ella nuota in un acqua ſalſa, di cui ſi nutriſce; li Mitoli ſono circondati da una materia filamentoſa, con cui ſi trovano ordinariamente attaccati a ſaſſi, &c.

Di queſti vè ne ſono due ſpezie, una di mare, l'altra, che ſi trova nei fiumi: la prima ſpezie è migliore dell'altra, è l'una e l'altra tengono il ventre lubrico, nutriſcono poco, ſono diſſecative e reſolutive. Le ſue conchiglie ſminuzzate in polvere impalpabile da un ſcrupolo ſino à una drãma, ſono aſorbenti e molto proprie nelle diarhee, diſſenterie, & ſervono ancora à riſolvere, e conſumar quei dragoni, che naſcono ſopra delli occhi dei cavalli.

Contuttociò le ſue carni, principalmente di quelli di fiume, ſi digeriſcono difficilmente, generano humori craſſi, e viſcoſi, diſpoſti in conſeguen-

za da cagionar oſtruzioni. Il mitolo è chiamato da latini, *muſculus*: ve ne ſono ancor molte altre ſpezie, ma come producono quaſi tutte li medeſimi effetti, per queſto tralaſciaremo di parlarne.

## CAPITOLO LXII.

### *Delle Oſtreghe.*

DI queſte ve ne ſono molte ſpezie tutte in uſo tra gl'alimenti: queſte deono eleggerſi recenti, di una groſſezza mediocre, tenere, umide, delizioſe, d'un buon ſapore, e che non ſiino ſtate preſe in luoghi fangoſi.

Le oſtraghe conciliano il ſonno, ſvegliano l'appetito, provocano le urine, e gli ardori di venere; il loro uſo è approvato da alcuni Autori nel ſcorbuto. Queſte ſi digeriſcono difficilmente, generano umori viſcoſi, e flemmatici: perciò ſi dee andar cauto nel di loro uſo. Convengono principalmente ne tempi freddi, alli giovani bilioſi ed a coloro, che hanno buon ſtomaco.

Alcuni Autori dicono aver oſſervato, che quando l'oſtraga apre la conchiglia per rinfreſcarſi, e per far entrare di che poter mangiare, che il gambaro vi manda ſubito una picciola

pie-

pietra tra due, affinche non poſſa più chiuderſi dentro, per poterla mangiare.

L'Oſtragha da latini, *Oſtreum, vel Oſtrea, quaſi quod teſta velut oſſea tegatur.*

## CAPITOLO LXIII.

### *Delli Gamberi.*

DI queſti ve ne ſono due ſpezie, cioè quelli di mare, e quelli di fiume: di ciaſcheduna di queſte ve ne ſono ancor molte altre ſpezie. Le une, come le altre deono eleggerſi carnoſe, tenere, e di un buon ſapore.

La loro carne nutriſce aſſai, produce un alimento di mediocre ſolidità: dolcifica l'acrimonia degl'umori, purifica il ſangue, provoca le urine, monda le ulcere nella gonorhea, eſſendo preſa in brodi. Ella conviene in ogni tempo, alli giovani di un temperamento ſanguineo e bilioſo.

Li Gamberi di mare ſono la maggior parte più groſſi degli altri. Se ne trova nell'America di una groſſezza eſtraordinaria, e ſono coſi feroci, che alcune volte ſquarciano gli uomini in mille pezzi. Non parlaremo di molte altre ſpezie di Gambari, per non eſſer

di

di bisogno, basta però di sapere che i loro brodi convengono molto nelli etici e tisici, principalmente quelli di fiume, perche contengono quantità di parti balsamiche.

## CAPITOLO LXIV.

### *Delle Ranocchie.*

TRa molte specie di Rane che sono differenti in grandezza, in colore, e per il luogo in cui si trovano, ve ne sono che non sono in uso tra gl'alimenti, come quelle di mare, perche sono mostruose; come le terrestri, chiamate da latini, *Rane Sylvestres*, che sono fatte quasi come le aquatiche. In quanto poi alle aquatiche, sono molto in uso, e deono eleggersi, grasse, carnose, verdi, e che sian state prese in un acqua pura e limpida.

Queste nutriscono mezzanamente addolciscono l'acrimonia degl'umori, sono stimate aperitive, e risolutive: ma con tutto questo sono qualche poco difficili alla digestione, producono umori grossollani, & il loro uso troppo frequente è dannevole; Convengono nel principio della primavera, e nel fine del verno à coloro, che sono d'un buon temperamento.

La

La Rana è un animale, che ora si trova nell'acqua ora sopra della terra; ma ordinariamente più nell'acqua. Ella si piace di trovarsi in acqua che non sia ne calda ne fredda: all'ora si fa sentire; ma quando l'acqua e fredda ella tiene il silenzio. Plinio dice, che quando crida estraordinariamente, pronostica la pioggia.

Il seme delle Rane, da latini, *sperma ranarum*, è molto in uso nella medicina, per temperare l'acrimonia delli umori, per rinfrescare, e per umettare.

## CAPITOLO LXV.

### *Della Testuggine.*

ABenche vi siano delle Testuggini, che dimorino sopra della terra, ed altre nel mare, ed altre nell'acqua dolce, con tutto ciò la maggior parte sono amfiinbie: le une e le altre deono eleggersi grosse, tenere, e piene di sugo.

La carne di quest'animale nutrisce assai, produce un alimento solido e durevole: se ne fa un firopo di questa, che giova molto alli tisici ed etici, e finalmente agli estenuati.

Questo è un animale, che porta se-

co

co la ſua caſa, la quale altro non è ch una conchiglia, ferma, larga, ſolida, e fatta a volto. Ariſtotile dice che la Teſtuggine ſi batte col ſerpente e le vipere, ma che avanti ſi provede di un vegetabile chiamato da latini, *Cunilia*, accioche le viene eſſer daneggiata poſſa per queſto mezzo guarirſi dalla loro morſicatura. Plinio riferiſce che queſta ſpezie di teſtuggine terreſtre abbonda ne deſerti dell'Africa. Ella è molto in uſo tra gl'alimenti nelle Indie. Alcuni Authori ne raccomandano l'uſo nel meſe d'agoſto e di ſettembre, perche allora è ordinariamente piu graſſa, e meglio nutrita che in ogni altro tempo. In quanto a quelle di mare: Plinio racconta, che ſe ne trova nell'Indie che ſono coſi groſſe e coſi large, che ciaſcheduna di quelle conchiglie e capace di coprir una picciola caſa, e farne un picciol navilio; ed in fatti dice che gli abitanti di queſti luoghi, navigano con eſſe tra le Iſole del mar Roſſo.

Cardano lib. 9. parlando delle Teſtuggini, aſſicura, che la carne di quelle d'Africa mangiata con il pane lo ſpatio di ſette giorni, e un vero rimedio contro quelli, che fanno il meſtiere di ladro; onde fà ogni ſuo poſſibile per darne la ragione; ma è manifeſto, che

# TRATTATO
## DEGL'ALIMENTI.

## PARTE TERZA
### DEGL'ALIMENTI:
### *Delli Vegetabili.*

IL Vegetabile è un corpo organizato, che hà essenzialmente una radice, ed un seme: egli produce per lo più foglie tronchi, e fiori. In tutte le sue parti è composta di due differenti siffoni: alcuni contengono il sugho necessario per la vegetazione della pianta, e fanno l'ofizio di vene, e d'arterie, portando, e riportando in tutte e da tutte le parti il sugho sudetto, altri poi pieni d'aria considerati come i polmoni della pianta, sono chiamati Trachee dall'Illustriss. Malpigio. Tutti questi vasi sono uniti nel tronco, e sparsi ne' rami, e nelle radici: lasciando però frà di loro molti interstizij pieni di mol-

molte veſſichette le quali ricevono il ſugho apportatoli.

Habbiamo detto che la pianta hà eſſenzialmente una radice: in fatti è manifeſto, ch'ella non potrebbe creſcere ſenza queſta parte, poiche la medeſima riceve il ſugho preparato dalla terra, e lo trasferiſce in tutte le altre parti. Il medeſimo non è dei tronchi, foglie, e frutti, poiche ne oſſerviamo à chi non vi ſono queſte parti. In quanto egli è manifeſto che dee ancor eſſer una parte eſſentiale alla pianta, poiche non v'è pianta, che non ſia uſcita dal di lei ſeme: ad ogni modo dirà forſe alcuno che ve ne può eſſer, che abbiano il ſuo naſcimento dal concorſo fortuito d'alcuni principii; à queſto riſpondiamo, che oltre che non ſi può concepire in che modo la ſola fortuna poſſi ſempre nell'iſteſſo modo; e con tanto artifitio ordinar un ſi gran numero de parti ſi ſcambievolmente neceſſarie per trattener la vita d'un vegetabile: vederſi ne meno (poſto queſto principio) la ragione per la quale non ſi fanno veder giornalmente piante d'una nova ſpezie.

Meglio è dunque aver ricorſo all'Autore della natura, il quale avendo creato nel principio del Mondo la prima pianta d'ogni ſpezie, vi rinchiuſe

la

la disposizione à formar tutti i germi della medema spezie; ed in vero sarà facile il concepirlo, poiche la ragione c'insegna, che la materia divisibile in infinito, e che ogni germoglio contiene in ristretto tutte le parti della pianta.

Ad ogni modo vero è che una castagna contiene formalmente un castagnaro, &c. Ma però neghiamo, che questa castagna ne contenga un secondo, o rinchiudi un'altro castagnaro: che se questa rinchiude formalmente un'albero con il suo frutto, non è per altro se non perche à proporzione, ch'ella si rarifica lascia entrare per li pori della sua corteccia le parti del sugho, che sono d'una figura, e grandezza proporzionata al diametro degli di lei pori, ò d'una figura e mole minore di quelli; che poi à ragione della loro figura, mole, e movimento restano ordinate in modo à formar un castagnaro.

Questo si conferma per un esempio assai famigliare in Chimica, imperciochè se si fà dissolvere un'oncia d'argento in due, ò tre oncie di spirito di Nitro, e che dopo aver fatto dissipar la metà dell'umidità, si faccia un mischiamento del rimanente con venti oncie d'acqua commune, e due oncie

di

di Mercurio, si vedrà con gran maraviglia nel spazio di quaranta giorni, un'albero distintamente formato colli suoi rami, e picciole palle nelle loro estremità, che rappresentano frutta; ora poi che vediamo formar quest'albero per la sola figura delle parti dello spirito di Nitro dell'argento, e del Mercurio; che queste differenti parti pigliano un ordinamento così maravigliolo per mezzo del semplice movimento del fluido, che le aggitta, perche non diremo noi che le parti del sugho nutrizio pigliano la disposizione necessaria nel modo sudetto à formar il vegetabile; ma finalmente è manifesto che la formazione di quest'albero non e un effetto dell'incontro fortuito delle sue parti, poiche se si scuote il vase con qualche poco di violenza, egli si rompe e si confonde, e si hà il piacere di vederlo di novo come avanti nel medesimo spazio di tempo (*& sic deinceps*)

Concludiamo dunque, che tutte le piante venghino da i semi: e non solo comparagoneremo questi semi à picciole ova, mà anche la vita e la nutrizione de vegetabili, à quelle degli animali. In fatti i germi di questi, e di quelli altro non sono ch'embrioni, in le cui parti sono formalmẽte rinchiuse.

In

In quanto alla nutrizione delle piante questa consiste, nel sugho contenuto ne loro siffoni, il quale per mezzo de i suoi principij fermentativi si rarifica, si distribuisce, e ragira in tutta l'estensione della pianta: questo sugho fà gonfiare le picco-le vescichette, e secondo le diverse modi-ficationi e pori secretorij egli si feltra in diuerse parti.

Abbenche molte piante si nutriscano d'un medesimo sùgho: queste non tralasciano d'aver un sapore un'odore, e qualità molto dissimili, ilche non può proceder se non dalla natural disposizione de loro pori, i quali non danno l'entratta se non alle parti che sono minori, ò almeno proporzionate al diametro de medesimi, questa natural disposizione fà ancor che molte crescono in una regione, e non in un'altra, che l'une hanno bisogno di Sole, l'altre d'ombraggio, e finalmente, chi dell'umido, chi del secco, chi d'una terra pingue, chi d'una men pingue &c.

Ne primi tempi in cui la temperanza era nel di lei lustro, l'uomini, non si servivano se non d'alimenti semplici, che la terra liberamente gli dava: Ciò che fece dire ad Ovidio nel libro delle Metamorfosi.

*Ætas cui feci mus aureto nomen*
*Futibus arbuteis (&c.) humus quasi*
*dicat, herbis Fortunata fuit.*

Veramente si potevan con giusta raggione chiamare secoli d'oro perche oltre che gli vomini erano molto più virtuosi, più sobrij, di quel che sono giornalmente, erano dico all'ora più forti, più gagliardi, vivevano per maggior spazio di tempo ed erano di noi molto più esenti dà morbi, ed in vero si può dir con giusta raggione, che gli alimenti, che ci provedono le piante, sono in qualche modo migliori d'ogn'altro, poiche questi sono più leggieri, ed in conseguenza molto più facili alla digestione, onde più disposti à procacciarci temperati umori. E questa è la ragione, che i nostri primi Padri, i quali non si cibavano, se non di questi alimenti si portavano molto meglio di noi, tanto auveano del gusto, quanto noi ne troviamo ne cibi salsi e piperati, che à capriccio prepariamo in mille modi, e che la maggior parte sono dannevoli al nostro corpo provocando in essi violente fermentationi, che distruggendo li principij del misto corrompono i nostri humori, ed abbreviano i nostri giorni. Non è dunque maraviglia, se dopo auer vanamente cercato questa gran quantità d'alimenti diuersi ed incogniti alli nostri primi Padri abbiamo veduto nascerne una moltitudine di malattie non mai da medesimi esperimentate.

CA-

# CAPITOLO PRIMO.

## *De Persici.*

LI Persici devono scielgersi d'un grato odore d'una carne molle, e vinosa cioè ben maturi, e ben colorati, e finalmente, che si separino facilmente dalli loro noccioli.

Questi emendano il respiro puzzolente cagionato da esalationi di materie putrefatte nel ventricolo, umettano e tengono libero il ventre.

All'incontro, quando se ne piglia più del bisogno, come questi si corrompano facilmente nelle prime strade à ragione della loro sostanza molle, ed umida, dee seguirne ch'allora saranno la cagione, che si generarano venti, e vermi.

Questi per l'analisi danno parti d'acqua più d'ogn'altro principio, alcuni acidi pochi solfi, e molte parti terree.

Il Persico è un frutto assai conosciuto in questi paesi per il suo sapore esquisito, La maggior parte de gli nostri antichi gli atribuiscono molti pessimi effetti, e principalmente Galeno, però è manifesto, che non hà queste cattiue qualità se non quando non è ben matturo, ò quando s'usa in eccesso.

Li Persici emendano il respiro puzzolente cagionato come sopra precipitando

le materie putrefatte, e contenute nel stomacho. Tengono libero il ventre inaffiando per le loro predominanti parti flemmatice le fezzi degli intestini, & irritando le loro fibre muscolari per mezzo de loro sali acidi, i quali sono cagione, che le medesime, si contrahono, e comprimendo in questo modo le Glandule Intestinali, che da quella si separano molte parti serose dalla massa del sangue.

Si mescolano per l'ordinario di Persici con poco di Zucharo; essendo essi in questo modo più sicuri per la salute, ò finalmente nel vino, ma questo perde quasi tutta la sua forza doppo l'inzuppatione de medesimi perciò gli Antichi presero argumento di dire, che questo frutto era molto cattivo, credendo che vi deponesse qualche maligna qualità.

Di ciò, che il Vino hà perso la sua forza, cioè à dire, che non hà più quel forte sapore, che il sapore e un sentimento dell'anima, e che ogni sentimento presuppone una impressione sopra dell'organo, come si è provato qui avanti ve ne segue, che il vino non hà più il sapore che haveva avanti bisogna anche di tutta necessità, ò che si manchi nel medemo quel, che facendo l'impressione sopra dell'organo del Gusto, cagionava il sentimento di sapore, o che essendovi ancora

den-

dentro del vino egli ſia in tal maniera diſpoſto che non poſſi trovar le papille della lingua. Dunque l'inſuppamento del Perſico nel vino hà fatto in modo tale, che abbenche vi ſiino ancor quelle parti nel vino che cagionavano quel ſentimento, le medeme non ſono più diſpoſte à fare l'impreſſione neceſſaria, che ſi richiede per queſto ſentimento, o che le ha ſeparate dalla maſſa del Vino, mà perche queſto inſuppamento non può in alcun modo tener le dette parti attive nel vino per così dir ligate ſe non all'occaſione di qualche parte ſulfurea del Perſico, diſpoſta ad intrarle e renderle incapaci à far la tale impreſſione ſopra dell'organo, e che queſte parti filamentoſe non poſſono ſeparaſi dal ſuo miſto per andare ad intrigare queſte parti attive ſenza qualche alterazione, e corruzione del miſto, ciò che non s'oſſerva, ve ne ſegue neceſſariamente, che il vino non perde la ſua forza per l'inſuppamento del Perſico ſe non perche fà mancar nel vino le parti attiue, che cagionano il detto ſentimento: ma come non può produr queſto effetto ſenza ſcacciar le dette parti del vino, o finalmente riceverle dentro ſe ſteſſo, conchiudo ò che l'inzuppamento del Perſico hà ſcacciato le ſudette parti dal vino, cioè fattole auolare, ò che à guiſa d'aſſorbente le

hà ricevute in se stesso, è perche non può scacciare senza communicarli del moto, ò fare in modo tale, che per mezzo di qualche fermentatione gle ne sij communicato, ve ne segue, che le parti del Persico non aveua per se stesse del moto, che non saprebbero anche communicarne alle parti del vino, no tampoco cagionar fermentatione, poiche non s'osserua calore alcuno doppo questo infiuppamento, è che per altro li principii dell'uno e dell'altro sono troppo intricati per poter concorrer à cagionar una fermentazione; resta dunque à conchiudere che l'inzuppamento del Persico nel vino, gli hà fato perder la di lei forza, in quanto che il Persico hà ricevuto in se stesso à guisa d'assorbente le parti attiue del vino, che erano la cagione di quel sentimento forte e piccante: in fatti se il medesimo contiene in se molte parti terrestri, se è di una natura simile alla spongia, e porosa come si manifesta per l'anelisi: Chi può dubitare che le dette parti attiue del vino essendo portate in ogni parte per mezo del movimento del fluido di quel liquido non si scontrino finalmente nei pori di questo spongioso misto, e si inzuppino negli interstizij del medesimo, tralasciamo questo methodo Analitico, e ritorniamo al Sintetico.

Li

Li Fiori di Perſico ammazzano i vermi, levano via le materie tenaci degl'intestini e le mandano per feceſſo, facendone bollir un mezzo pugno in un brodo, tengono il ventre molto libero, e purgano le ſeroſità.

Sono chiamati i Perſici, da Latini *Perſica mala*, perche furono primieramente portati dalla Perſia.

## CAPITOLO SECONDO.

*Delle Fragole.*

LE Fragole altre ſono domeſtiche, e ſi coltivano ne giardini, le altre ſono ſalvatiche e naſcono ſenza coltura ne boſchi. Le prime ſono le più vaghe, e le più ſtimate. Si deono ellegere groſſe, piene di ſugho, mature, d'un grato odore ed'un ſapor, dolce e vinoſo, Queſte moderano il gran movimento degli umori, e dulcificano l'acrictonia de medeſimi. Provocano le Orine, ed eccitano l'appettito, umentano aſſai, reſiſtano al veneno, e ſono cordiali.

Le di loro qualità non poſſono eſſer migliori, eſſe non fanno mal alcuno ſe non quando ſon preſe in eccesſo.

Queſte contengono molte flemme, ſali eſſentiali, & una mediocre quantità di ſale eſaltato. Convengono ne' gran caldi in ogni temperamento, ma principal-

mente nel bilioso, e nel sanguigno.

Il grato odore, che le fragole esaltano, ci manifesta assai, che i sali volatili, che queste contengono, furono talmente modificati, ed uniti con i solfi esaltati, che essendo portati per mezzo dell'inspiratione sopra della membrana pituitaria fanno leggiere impressioni, à ragion di cui l'anima hà una grata sensazione. Alcuni Auttori pretendono, che le fragole sijno cordiali, e che resistono al veleno, e questo non forse per altro, se non perche sono composte, d'alcuni principij assai volatili disposti à trattener i liquori del corpo in una debita fluidità, e liberar le parti spirituose, che servono al moto del Cuore.

Di queste se ne fà un liquore, aggiógédovi dell'acqua, e del Zuccharo. Egli è molto in uso in tempo d'estate per moderar la sete, e temperar il calore degli umori.

Quelle de boschi per lo più sono d'un sapore aspro perche trovandosi le medesime negli ombraggi, non possono esser altrettanto scosse dagli raggi del Sole; il che fà, che non possono nell' istessa maniera sotillizzar i loro principij; onde restanno le di loro parti integranti di maggior molle, e con una superficie scabrosa deono necessariamente far una maggior impressione, e cagiona un sentimento più aspro, e più stitico.

Le

Le Fragole da Latini, *Fraghora à Fragrando*, cioè sentir buon odore.

## CAPITOLO TERZO.

### *Della Mora Angelica.*

DI queste ve sono delle bianche, e delle rosse; deono ellegersi grosse piene d'un sugho dolce, e vinoso, grate al gusto, & all'odorato.

Queste sono ummettanti, refrigeranti, fortificando lo stomacho, e purificano il sangue, sono ancor molto stimate nel scorbuto, e per spezzar la pietra nelle reni. Per altro si corrompono facilmente nel stomacho, per poco, che si interrompa la digestione.

Li di loro principij sono quasi li medesimi di quelli delle Fragole, convengono anche ne tempi caldi, & à quelli in cui gli umori sono troppo acri, è mordaci.

La Mora Angelica, e più grossa della Fragola, e più velluta, per lo più ella e rossa abenche alcune volte biancha; ella non è altro, ch'un mucchio di molti piccoli grani ammassati gli uni sopra gli altri, si prepara col Zuccharo, ed acqua commune un liquore, ch'è molto in uso nelli gran calori di state, egli e molto grato & hà le medesime qualità del precedente,

Li ſuoi fiori ſono maraviglioſi nelle Erisipele, & infiammazioni d'occhi, le foglie ſono deterſive, ed aſtringenti. Si impiegano conde utilità ne' mali di gola.

Il di lui arbricello e chiamato da Latini *Rubus Idæus*, perche altre volte abbondava ſopra del monte Ida.

## CAPITOLO QUARTO.

### *Della Vua Spina, del Arboricello Spinoſo.*

L'Vva Spina è ſalvatica, ò domeſtica, la Salvatica è la più commune mà l'altra è la migliore, queſta è più groſſa, e più ſaporita. Ella è in uſo ne' intingoli, ò saporetti, ò veramente ſe è matura ſi mangia così ſemplicemente. Queſta ſueglia l'appettito ella è aſtringente, refrigerante, e gioua molto nel ſputo di ſangue. Modera la ſete, ed è moito utile alli febricitanti, mettendone qualche piccola porzione nelli loro brodi. Ella diffende finalmente le parti nobili dalla corruzione.

Circa poi à cattivi effetti, ella non conviene alli malinconici, ſe è verde incommoda lo ſtomacho. Ella contiene pochi ſolfi, molte flemme, e ſali eſſenziali, giova molto à coloro, che ſono di tempemento biliioſo.

L'uva

L'Uva Spina, quando è ancor verde ella è ſtitica, e aſtringente, all'incontro, quando è matura è d'un ſapor dolce, e d'un color quaſi giallo, in tal modo, che ſe ſi deſidera d'aſtringere non dee eſſer matura. Il principio, che ſoprauanza, è il ſal accido eſſentiale, elli è la cagione de i principali effetti che ſi oſſervano, in queſto frutto, ed in fatti ella non può eccitar l'appetito, che in quanto, che queſto ſale à ragione della ſua figura agguzzata vallica leggiermente le fibre dello ſtomacho, ne tampoco può moderar l'ardor della febre ne produre ſimili effetti, che in quanto il detto ſal accido, dà della conſiſtenza agli humori, e gli condenſa.

In oltre non conviene alli malinconici, perche ella accreſce la quantità degli acidi, che già nel loro corpo ſotto abbondanti.

La medema è chiamata da Latini *Vua Creſpa*, ò *Groſularia*, perche la di lei pelle è groſſa.

## CAPITOLO QUINTO.

*Dell'Vva Creſpa, che viene in grappoli all'Arboricello ſenza ſpine.*

O Bianca, o Roſſa è più commune dell'altra. Il di lei ſapore è quaſi ſimile.

Dee elleggersi matura, grossa, rotonda, e piena di sugho.

Ella abbonda in sali acidi, in flemme, ed in alcuni sali ritrosi, provoca le Orine inspisando, e condensando la parte fibrosa del sangue, e separando la parte porosa dalla di lei massa.

L'Vua Crespa in grappa dimandata da Latini (Ribes) è un frutto picolo è rotondo come le grane di Ginepro. Il di lei sapore è acetoso altro non riconosce, che le parti acide, esse la rendono ancora refrigerante, disposta per moderare gli ardori della bile.

Aggiongendovi del Zuccharo s'addolcisce la di lei acidità, à raggione de suoi solfi, i quali ligano, ed auincano le particelle acide. Se ne prepara un sroppo nella medicina molto in uso, questo è reffrigerante, ummenttante, e diuretico, e perciò se ne mescola nell'acqua cotta e se ne fà bevere à febricitanti.

## CAPITOLO SESTO.

### *Delle Ciriegie.*

VE ne sono di molte specie: delle rosse, delle biancheggianti, e delle nere, delle domestiche, e delle selvatiche, le quali tingono di diverso colore, deono elle

ellegersi queste ben matture, piene di sugho, grosse, e saporite.

Le medeme tengono libero il ventre, moderano la sete, rinfrescano, e fanno buone carnaggioni, e sono diuretiche, li loro noccioli spezzano la pietra nelle reni presi interiormente. Se ne fanno ancor frontali per moderare li dolori di Capo, quando quelli sono cagionati da qualche rarificazione del sangue, che distende le meninghi, ò il pericranio.

Queste si corrompono facilmente nello stomacho cagionano anche per lo più venti, e dolori colici. E finalmente abbondano molto in flemme perciò se ne dee pigliar moderatamente.

Mai fù veduto questo frutto à Roma avanti la famosa battaglia, in cui Lucullo Capitano Romano messe in rotta il gran Mitridate. Questo Eroe ne fece portare da una Città altre volte chiamata *Cerasus*, & hoggi Chinosonda, talche questo albero ivi pigliò il suo nome. Questo non cresce facilmente per tutto poiche in Egitto abenche si sij addoprata grand' industria nel coltivarlo non si è mai potuto haverne mercede.

Le più grosse sono le migliori per la sanità non solo à cagione del suo sapore e dell'appettito, che queste provocano, mà etiandio perche sono molto più facili

alla

alla digestione. Per altro si può dire, che èuna gran disaventura per i paesani e poveri quando il tempo gli viene ad'esser contrario; poiche è manifesto, che con una libra di questo, e con un pezzo di pane, possono facilmente sostenersi senza aver bisogno del vino.

Ora dunque come nella State si fà una gran dissipazione, per il gran calore, che regna in questi tempi, non e maraviglia se queste contenendo in se molte parti acquose sono disposte, dissolvendo i sali, ad estinguere la sette, e per la detta dissipazione delle parti acquose, le feci indurite, inaffiarle, e renderle fluide; E come per altro contengono ancora molti sali accidi, quindi è che questi irrittando gli intestini, mettono li medesimi nel suo motto peristaltico, e scacciando in questo modo le feccie, dee restar libero il ventre da quelle:

Con questo frntto si apparecchiano confetture diverse, che umettano, ginfrescano, e che giovano molto alli febbricitanti. Altri le fanno render secche accioche si possano conservar longamente, mà all'ora diventano astringenti per aver perse le parti aquose, che le rendevano emollienti.

CA-

# CAPITOLO SETTIMO.

## *Delle Meliaca ò sia Arbricoccolli.*

LI Arbricoccoli sono piccolli, ò grossi, la loro polpa è delicata, grata, ed'un buon odore. Questi rinchiudono in se noccioli molto duri nei quali si trova un'amandola amara, eccetto in quelle, che sono d'un colore biancheggiante, in cui l'amandolla si trova polce. Devono esser scielti grossi, colorati, ed'un buon sugho.

Li medesimi umettano assai eccitano l'appettito e le Orine, sono pettorali, e provocano l'espettorazione, l'amandole finalmente de loro nòccivoli ammazzano i vermi.

Questi riempino le prime strade di venti, e si corrompono facilmente, per ciò ogn'uno dee andar cauto nel mangiarne.

Li Arbricoccoli portano seco il nome di Armeniaca *ab Armenia* perche furono già trasportati dall'Armenia à Roma. L'uso di questi è più tosto per il piacere, che per la sanità, però bisogna diffidarsi di questo frutto, perche contiene un sugho molto viscoso, disposto à distruggere il dissolvente dello stomacho.

Li medesimi si confettano per reaverli più gratti più salutevoli, e per conservarli.

li. Vero è, che in questo modo non producono questi danneggievoli effetti peroche il Zuccharo, e la cozione dando del motto alle parti flemmatiche, e viscose le fanno dissipare. Sono ancora più pectorali, perche i loro solfi sono gonfi con quelli del Zuccharo addolciscono l'Acrimonia degli umori.

Delle Amandole de i loro noccioli si cava per espressione un'oglio, che giova molto nel rombo delle orechie, e per addolcir l'emoroidi.

## CAPITOLO OTTAVO.

### *Delle Prugne.*

SArebbe molto fastidioso il voler descrivere tutte le differenti spezie di prugne, poiche sono quasi innumerabili, ve ne sono di più colori, di diversa figura, grandezza, e sapore. Di tutte le Prugne ciaschedune nel suo genere le migliori sono le ben mature, che hanno le tonache tenere, e sottili, che sono dolci, e che finalmente sono state recentemente raccolte, avanti il levar del Sole.

Queste sono umettanti, refrigeranti, mollificanti, elaffative, moderano la sete, e danno dell'appettito.

Le persone, che hanno lo stomacho debole,

bole, e che non digeriſcono ſe non difficilmente deono aſtenèrſi dall'uſo di queſto frutto, poiche il medeſimo rende molto debole la macchina: in oltre queſte producono quantità d'umori groſſi, e flemmatici, per ciò non convengono a coloro che ſono di queſto temperamento.

Ve ne ſono di quelle, che avendo un ſapor ſtitico, ed acerbo come le ſalvatiche, ſono aſtringenti, e molto proprie per ſtagnar il ſangue, e guarir li fluſſi di ventre, ed il vomito.

Si ſervono i Medici della pruna nera, chiamata Damaſchina, la quale è la baſe delle compoſizioni del Diapruno, che è un'Elettuario purgativo è della Acchacia noſtra, che non è altro, che il ſugho delle prune ſalvatiche condenſato, che ſi impiega quando l'occaſione richiede di reſtringerli.

Dal Nepeuno ſe ne cava per l'Analiſi molte flemme acide, e molto olio. L'acido che ſi trova nelle flemme, e volatile per queſto fonde la ſeroſità del ſangue, e la diſpone à feltrarſi abbondantemente per mezzo delle glandule inteſtinali. Non è dunque maraviglia ſe è molto ſtimato nell'Idropeſie, che altro non riconoſce che la craſſeza del ſangue.

CA-

# CAPITOLO NONO.

## De i Pomi.

TAnto ſono diverſe le Spezie de Pomi, che quaſi è impoſſibile il deſcriverli tutti: così ora ſono differenti per la loro groſſezza e figura, hora per il loro colore e ſapore, con tuttociò deono ellegerſi ben nutriti, ben colorati e d'un grato ſapore, ma ſopra d'ogn'altro ben matturi; Queſti ſono dolcificanti e provocano l'Eſpettorazione, moderano la ſete e la Toſſe, movono il Corpo, ſono reffrigeranti, ed alcuni Aperitivi.

Li Pomi ſono frutti molto conoſciuti, e molto in uſo frà gl'alimenti: nientedimeno queſti non convengono à coloro, che hanno lo ſtomacho debole, poiche il ſuo diſſolvente non è diſpoſto per ſminuzzarli dunque ſi douranno far cuocere acciochè faccia il ſuoco, quel che non può far il di loro fermento.

Quelli, che ſi conſervano nell'inverno ſono migliori degl'altri, perche i medemi hanno avuto aſſai tempo per deporre, quelle crude umidità, che potevano eſſer danneggievoli. Non deono eſſer raccolti, ſe non ben maturi, poiche avanti di queſto tempo il loro ſugho, non è molto eſſalta-

to,

to, ove essendo troppo grosso può per questo cagionar varij disordini nella nostra machina.

Con questi si prepara una confettura tanto dilitiosa, quanto salutevole, chiamata Gelatina de Pomi, ella è umetante, refrigerante, pettorale; è molto in uso.

## CAPITOLO DECIMO.

### *De i Peri.*

LI Peri sono frutti molto stimati, Li migliori sono quelli, che sono dolci, ben maturi, e che non sono d'un sapore agro, e stittico.

Questi provocano l'appettito, e fortificano lo stomacho, poiche contengono un sugho molto denso, & alcune parti terree, che assorbono le umidità, che ponno rilasciare le fibre del ventricolo.

L'uso de'Peri genera per lo più Coliche ventose à quelli, che non sono di buona complessione: perciò per toglierli questi cattivi effetti, si deono far cuocere nelle ceneri calde, indi preparati mescolarli nel Zuccharo, ecco quel che ne dice la schola di Salerno.

*Crudagravant stomachum, reluant pyra*
*cotta gravatum.*

Li peri sono chiamati da Latini *pyra à*

*pyra-*

*pyramide*, perche li medemi terminano in punta à guisa di piramide.

Li Salvatici sono chiamati da Greci, *Strangulo à Strangulando*, perche il frutto di quest'albero, essendo masticato, nell' inghiottire stringe talmente le fibre della gola, che pare, che habbiano à soffocare.

## CAPITOLO VNDECIMO.

### *De i Fichi.*

LI Fichi sono grossi, ò piccoli, e di diversa figura, sapore, e colore, devono scielgersi li uni e gl'altri molli, sugolenti, e saporiti. Quelli che hanno una pelle tenera, sottile, si digeriscono più facilmente degli altri, non si devono mangiar, se non sono ben maturi, benche questi si coltivino ne Climi temperati, nientedimeno non si possono paragonare à quelli, che crescono ne paesi caldi, poiche la bontà del fico, essendo in una intiera unione de solfi, e di sali accidi, che producono un sapore zuccherato, e molto grato, e impossibile, che quelli, li quali vengono nei paesi caldi non ricevano una maggior quantità di solfi, e di sali esaltati dal calore poiche questi luoghi abbondano maggiormente in questi principij.

Li

Li Fichi dulcificano gli umori acri, e difendono il petto dalla loro corrosione, nutriscono, ed umentano assai, perche contengono un sugho oleginoso, e balsamico, disposto in consequenza d'intrigar i sali acri, che potrebbero levar via particelle dalle parti solide, & aggrappandossi a i pori, & interstitij delle carni, accrescer in questo modo il loro volume. Per altro bisogna pigliarne con cautela, perche distruggono il mestruo dello stomacho, cagionanno coliche ventose, per la rarificazione delle parti acquose, e finalmente perche spese volte eccitano dissenterie se si inacidiscano per la loro longha dimora negli intestini. Si fanno ancor seccar nel forno, e quando sono secchi sono chiamati da Latini. *Ficus passa.* All'hora servono molto in Medicina, e trà gl'alimenti, perche in questo modo si rendono più facili alla digestione.

Il Fico in Latino, *Ficus, à produco, genero*; perche quest'albero moltiplica assai.

## CAPITOLO XII.

### *Delli Pomi Cottogni.*

DI questi ve ne sono tre specie. Quelli della prima sono piccoli, molto odoriferi, cottonati, verdi nel cominciamento, di

to, di poi d'un color giallo, quando ſono pervenuti à tutta la loro maturità.

Quelli della ſeconda ſono più groſſi, mà meno odoriferi, più cottonati, d'una polpa molle, ed'un colore pallido.

Gl'ultimi ſono quelli ſalvatici, e queſti creſcono in luoghi ſaſſoſſi, e ſono poco in uſo, quelli della prima ſono i migliori.

Queſti Frutti non ſono ſolamente in uſo tra gli alimenti, mà etiandio ſono ancora tra i Medicinali. Queſti hanno un'odore ſi grato, principalmente i piccoli, che per lo più cogionano dolori di Capo, il che ci manifeſta, che ſono compoſti d'alcuni principij aſſai volatili. Quando ſono verdi, ſono d'un ſapore acerbo, e così ingrato, che nou è poſſibile di trattenerne nella bocca; mà à proporzione, che auvanzano in maturità, abenche conſervino ſempre un certo apore auſtero, che non ſi diſſipa, che per la cozione, nientedimeno diventano più dolci. E queſta è la raggione, per la quale non ſono in uſo, ſe non ſono ben cotti.

Il ſapore aſpro, ed auſtero di queſti frutti, quando ſono verdi, procede da una ſtretta conneſſione de loro ſali, e de loro ſolfi groſſi, con delle parti terree; queſto ſapore diminniſce à proportione, che ſi maturano, perche li loro principij attivi ſi ſuillupano inſenſibilmente per mezzo della

della fermentazione dalle parti terreſtri, e ſolfuree groſſe. Finalmente conſervano un ſapore auſtero abbenche molto maturi, perche queſte medeſime parti ſono talmente unite alli principij ſalini, che ve ne reſta ſempre aſſai per eccitar ancora queſto ſapore d'auſtero e di ſtitico.

Del reſto fortificano lo ſtomacho, arreſtano i fluſſi di ventre, è l'hemoragie perche aſſorbiſcono le humidità ſuperflue, che rilaſciavano, e debilitavano le fibre delle parti. Sono ancor molto ſtimati nella ubbriachezza perche aſſorbiſcono le parti volatili del vino: le medeme parti volatili cagionano l'ubbriachezza in quanto che meſcolate nel ſangue lo mettono in una gran fermentatione, il che ſi conoſce dal Calore, e dal Polſo: e come non poſſono metter il ſangue in una gran fermentatione, ſenza cagionare nel medeſimo una gran rarificazione, ne cagionar una gran rarificazione ſenza diſtendere l'eſtremità dei vaſi del Cervello, ne diſtender l'eſtremità di que' Vaſi ſenza diſtèndere i lati dalla Glandula, ne i lati di quella eſſer diſteſi ſenza che quella non acquiſti un maggior diametro, ne quella acquiſtar un maggior diametro, ſenza che non dij paſſagio à qualche altra materia eterogenea alli ſpiriti, ne finalmente meſcolarſi qualche materia eterogenea con li ſpiriti ſenza

fer-

no chiamati da latini *Cydonia à Cydone*, Villa di Candia forsi che in quel posto ve ne fossero in gran quantità.

## CAPITOLO DECIMOTERZO

### *Delli Granati.*

TRe sono le spezie generali de Granati conosciute. La prima è acida; la seconda e dolce, e la terza vinosa, che tiene il mezo trà l'agro, ed il dolce. Si deono elleggere grossi carichi di grana, maturi, sugolenti, & d'un buon sapore.

Li dolci egli vino si convengono in ogni tempo, ed in ogni temperamento, mentre, che s'usino moderatamente. Gli Agri sono salutari ne gran calori, nelli Temperamenti bilioſi, e sanguinei, mà sono danneggievoli à vecchi, perche gli condensano il sangue, che già è troppo crasso, ed irritando il petto li rendono difficolta di respiro.

Questi frutti sono assai conosciuti, e sono più in uso per piacere, e per provocar l'appetito, che per alimento.

Li Granati dolci dolcificano l'acrimonia degli umori, per le loro solfi, ed umetano per; loro parti acquose. Gli Agri poi sono astringenti, e convengono nelle infiammazioni, e moderanno gli ardori

della febbre, intrigando li principii attivi, che cagionano la fermentazione del ſangue, e per altro incommodano il petto, li denti, le gengive, irritando fortemente queſte parti.

Li ſuoi Fiori arreſtano il fluſſo, la gonorea, lo ſputo di ſangue, e convengono molto nelle ernie.

Li Granatti ſono chiamati in latino, *mala Punica à puniceo colore*, perche hanno un color roſſo. Si dimandano ancor, Granata, à granis, perche li medeſimi contengono una gran quantità di grani.

## CAPITOLO DECIMOQUARTO.

### *Del Melone.*

IL Melone dee eſſer d'un odore aggradevole e d'un ſapor eſquiſito, raccolto recentemente, & aſſai maturo. Deve avere una polpa tenera, meduloſa, roſſegiante, o quaſi gialla: (*hoc unum*,) il ſapore, e l'odore deono diſcerne i buoni dagli altri.

L'Odore, che li Meloni ſpandono, e il ſuo delitioſo ſapore ci manifeſtano, che li medeſimi contengono molte parti volatili ſvillupate, dagli altri ſuoi principii groſſi. Queſte qualita. che fanno il principal piacere di queſto frutto, ſi trovanò aſſai,

assai più abbondantemente ne' Meloni, che vengono da paesi caldi, e questo, perche il Sole percuote con i raggi più perpendicolarmente, che fà, che li medesimi hanno maggior forza, per farne svillupar i loro principii fermentativi alle parti grosse.

La quantità delle flemme in cui il Melone abbonda, lo rendè rinfrescante, ed umettante. Queste flemme sono cariche d'un sal accido, il quale eccita qualche poco l'appettito vellicando la membrana interna del Ventricolo.

In quanto i dolori, & altre incommodità che il medesimo cagiona nell'abdome; questo altro non riconosce, che un sugho viscoso, ed accido, che fà altrettanta impressione, che per la sua viscosità, s'attaca fortemente alle di loro fibre. Il Medesimo lo rende ancora difficile al la digestione, e per questo si dee bere del vino, accioche attenuando questa viscosità impedisca i suoi cattivi effetti.

Il Seme del Melone, e uno delli quattro semi freddi maggiori. Egli addolcisse è vero, e modera l'ardor della febre, ma per lo più distrugge il fermento dello stomaco.

Il Melone da latini *Melo*, *Pomum*, perche rassomiglia assai alla figura d'un pomo.

# CAPITOLO XV.

## *Del Cocomero.*

EGli dee ellegersi longo grosso, ben maturo, coperto d'una scorza tenera è pieno d'una carne bianca, sugolenta, e ferma.

Li Cocomeri convengono ne'tempi caldi alli giovani d'un Temperamento caldo, e bilioso; mà sono contrarii alle persone di Constituzione delicata, ed à quelli, che sono d'un Temperamento flemmatico & ipocondriaco.

Questi sono frutti molto in uso trà gli alimenti sono per lo più gialli, alcune volte bianchi ed altre verdi, questi frutti umettano, e rinfrescano fuor di modo, restano molto tempo nel ventricolo perciò bisogna far disunire le loro parti per mezzo del foco avanti di mangiarli, e mescolarli, con qualche alimento, che faciliti la digestione come la Cipolla, il Sale, il Pepe, ed altre cose simili.

In oltre si trova ne cocomeri una gran quantità di semi, che contengono un'amandola dolce, ontuosa, ed'un buon sapore. Questo Seme è un de quattro gran semi freddi, ed è molto in uso nelle emulsioni Medicinali.

Il Cocomero Salvatico è molto differente da questo; poiche questo contiene un sugho viscoso, e molto acre. Questo sugho condensato, si chiama Elaterium, questo è un gran rimedio nell'idropisia, e purga violentemente per vomito e per sceſſo, da quattro grani insino à dieci.

Il Cocomero da latini *Cucumis*, *ò Cucumer à Curvatura*, perche li tronchi di questa pianta sono curvi.

## CAPITOLO XVI

### *Delle Zucche.*

VEne sono di molte specie, che non sono dissimili, se non per la loro figura esteriore. La prima è Cilindrica, e si stende estraordinariamente più in lungo che in lato. La seconda è fatta à guisa di fiasco, grossa e rotonda. Finalmente la terza hà la figura d'una botte, nel fondo, ma con il collo stretto. Deono elegersi tenere, recentemente raccolte, leggiere, d'una carne bianca, e meduloſa.

Questi sono grossi frutti, buoni à mangiare, & à farne de fiasconi quando sono secchi, e voti al didentro. Nascono facilmente ne luoghi freddi, e humidi, perche hanno bisogno d'un sugho viscoso, e grosso, che il terreno di questi luoghi gli

forniſce in abbondanza.

Le Zucche umettano, e rinfreſcano dando della conſiſtenza agli umori. Sono difficili alla digeſtione, debilitano lo ſtomaco, ed eccitano venti, e coliche. Per queſto ſi deono meſcolare con aromati.

Queſte contengono molti ſemi d'una figura oblonga, e quaſi ovale; ella è coperta d'una ſcorza dura è biancheggiante.

Sotto queſta ſcorza ſi trova una piccola amandola dolce, & aſſai grata; Queſta amandola contiene molto olio, che ſi ha facilmente per eſpreſſione, che è molto proprio ad addolcire la pelle, e renduta morbida, e unita. Il Seme di queſta è uno de quattro ſemi freddi maggiori. Ella è pettorale, provoca le Orine, e tiene libero il ventre.

La Zuccha da Latini *Cucurbita*, *quaſi curvata*, perche i ſuoi rammi ſi rendono curvati ſe non ſono ſoſtenuti.

## CAPITOLO XVII.

### *Delli Aranci.*

VE ne ſono di due ſpezie, gl'uni ſono amari, accidi, piccoli, e verdeggianti, & hanno un'odore molto grato; ed'altri ſono dolci, più groſſi, d'un giallo dorato, e d'un odore ſquiſito.

Sono

Sono tutti in uſo trà gli alimenti. Si deono eleggre gli uni, e gli altri recenti, pieni di ſugho, d'un grato odore, e d'una ſcorza ſottile.

I migliori, e più ſtimati per il loro ſapore, ſono quelli che creſcono nei paeſi caldi, non ſolamente perche il terreno di queſti luoghi eſſendo carico di molte parti ſolfuree, volatili ne communicano in gran quantità à queſti frutti, mà ancora perche il calore del ſole li digeriſce, e mattura perfettamente per renderli più grati al guſto, ed all'odorato.

Il Sugho dell'Arancio amaro è agro, perche contiene molti ſali accidi, intrigati in parte dagli capillamenti de ſolfi, il che fà, che il medeſimo communica alle papille nervoſe della lingua, quaſi tutta la ſua acidità. In quanto al ſugho dell'Arancio dolce, come contiene meno di queſti Sali, e che per altro i medeſimi ſono legati, & imprigionati per l'abbondanza delle di lui parti balſamiche, e manifeſto, che deve fare una leggiera impreſſione ſopra gl'organi del guſto, e dell'odorato.

Il Sugo dell'Arancio dolce, e quello dell'Arancio amaro producono quaſi li medeſimi effetti come l'habbiamo oſſervato. In tanto è migliore il Sugho dell'Arancio amaro per rinfreſcar, ed aſtringere, e

per moderar gli ardori della febbre; perche questo sugho essendo più carico d'acidi, e in consequenza più disposto di dar della consistenza ai licuori, che sono in un movimento violento; Mà bisogna però diffidarsi, poiche doppo sono istrigatti per il motto del Core, e concorrendo con i sali acri, che predominano, sempre nella Massa del sangue, accrescono la di lei fermentazione. Si scielgono per fare molte altre preparazioni medicinali della sua scorza perche ella contiene, i principii più essaltati, che fanno tutta la virtù di questa scorza.

L'Arancio, e chiamato da latini, *Aurantium*, *ab aureo colore*, perche la scorza di questo frutto ha un colore giallo dorato.

## CAPITLO XVIII.

### *Dei Limoni.*

DI questi ve ne sono di due spezie cioè degli dolci, e degli agri, i dolci sono poco in uso, gli agri sono migliori, e più usitati. Deono ellegersi maturi, ben colorati, d'un soave odore; ma non deono esser mangiati, quando sono ancor recenti.

L'Albero, che porta i Limoni è una spe-

ſpezie di Cedro. Ha le foglie ed i fiori ſimili, e non e differente ſe non per la figura del ſuo frutto che non è ſe non più rotondo. Il Limone agro non ſolamente e ſimile all'Arancio agro per la ſua figura eſteriore, ma ancora per i ſuoi principii.

Di queſti ſe ne fa con Zucchero, & aqua un liquore molto grato chiamato communemente limonata, ella è molto rinfreſcante. In oltre ſi prepara con il ſugho un ſiroppo ove è molto in uſo nella Medicina.

## CAPITOLO XX.

### *Delle Uve.*

LE Uve ſono bianche, roſſe, e nere, o di color dorato. Deono elleggerſi l'une, e l'altre groſſe, ben mature, ſugolente, con la pelle ſottile, e delicata.

Elle convengono in ogni età, e temperamento, mentre che non ſe ne uſi in eceſſo. Li Vecchi per altro deono aſtenerſene perche, accreſcono le fluſſioni alle quali già ſono troppo ſoggetti.

L'Uva avanti di pervenire ad una perfetta maturità ſi fà in lei molti gradi di fermentazione; perche nel principio, non eſſendo le loro particelle, ſe non di molle groſſa reſta aſpra e ſtittica, nel modo

già, più, e più volte ſpiegato; indi poi d'aſtringẽte che era avãti divẽta emmolliẽte è laſſativa; e la raggione è, che contiene all'ora una maggior quantità di parti flemmatiche, e che li principii oleaginoſi, eſſendo divenuti volatili, ſono in ſtato, d'inaffiar le feci, e lubricar la cavità del ventricolo, e degli inteſtini. Elli è ancor pettorale, e nuttriſce molto per le ſuë parti olcaginoſe, e balſamiche, diſpoſte d'attacarſi alle parti ſolide, che hanno biſogno di riſtoro. Quel che lo prova è che le volpi s'ingraſſano conſiderabilmente in autunno, e che finite le vendemie, divengono magre, e perdono quel ſapore, che havevano avanti.

Ella contiene molte flemme viſcoſe, le quali ſe non trovano un bnon ſtomaco, eccitano venti, e coliche; per queſto ſi dee andar cauto nel di lei uſo; ſe ne fanno ancora ſeccar al Sole, & al forno per conſervarle longamente; e queſte ſono più ſalutari dell'altre, perche ſono prive di quelle flemme viſcoſe, che contenevano. Quando ſi tagliano nella Primavera l'eſtremità del loro Tronco all'ora ſi ſtilla naturalmente un liquore, che eſſendo bevuto à digiuno è aperitivo deterſivo, e proprio per il mal di pietra, e mal d'occhio.

C A-

# CAPITOLO XXI.

## *Delle More.*

LE More ſono bianche, ò nere. Le bianche non ſono in uſo trà gli alimenti: mà ſolo le nere deono ſceglierſi ben matture, ben nutrite, raccolte avanti il levar del Sole, d'un dolce ſapore, e finalmente, che non ſiino ſtate danneggiate da piccoli animali, che per lo più ſe li accoſtano.

Le More nere ſono piene d'un ſugho dolce e tingono in un color di ſangue condenſato li Poeti danno all'albero di queſto frutto il titolo di Prudente, perche non incomincia mai à mandar fuori le foglie, ſe non quando le ingiurie del freddo ſono integramente paſſate.

Horatio lodando le More, raccomanda il raccolgiere avanti ſii levato il ſole.

——— *Ille ſalubres*
*Æſtates peregret qui nigris prandia Moris.*
*Finerit, ante gravem, quelegeret, arbore Solem.*

La Scorza la radice di queſt'albero e deterſiva, & aperitiva.

# CAPITOLO XXII

## *Delle Sorbe.*

QUeste deono esser scelte assai grosse, molto mature d'un buon gusto, e d'un grato odore.

Le Sorbe non maturano sopra dell'albero, come gli altri frutti, per questo siamo costretti di raccoglierle nell'Autunno e distenderle sopra la paglia. Quando vi sono state qualche tempo le medesime cambiano consistenza e sapore, e di dure, ed acerbe, che erano divengono molli, dolci, & delitiose: Queste sono astringenti, perche contengono parti grosse e tartaree, che figono gli umori troppo tenui, che cagionavano le diaree, li vomiti, e le emoragie.

L'uso immoderato di questo frutto e spesse volte dannegievole pernitioso, perche trattiene quel che si trova nelle prime strade.

Si chiamano da latini, *Sorba del verbo Sorbere*, deglutire, perche quando questo frutto non è maturo s'inghiottisse difficilmente.

# CAPITOLO XXIII.

## *Dei Neſpoli.*

SI deono ellegere groſſi, ben matturi, d'una polpa tenera, e medulloſa, d'un ſapor dolce, e grato.

V'è una gran ſomiglianza trà i neſpoli, e le ſorbe; poiche l'uno è l'altro maturano nella ſteſſa maniera, & hanno le medeſime virtù, eccetto che ſono un poco più aſtringenti.

Veramente quanto più queſti ſi fanno maturi tanto più divengono aſtringenti. La raggione è che à proporzione, che li medeſimi maturano ſi volatilizano i loro principii; e reſtano incapaci di condenzare gli umori: ſono aſtringenti eſſendo verdi, perche aſſorbono le ſeroſità delle parti, e li fanno pigliare in queſto modo, il tono, che havevano perduto.

Le loro foglie ſono aſtringenti e deterſive; e ſe ne fanno gargariſmi nelle infiammazioni della gola.

Il Neſpolo, e chiamato *Thricoceum*, *Trioſum*, perche non vi ſi trova ſe non tre noccioli; in tanto ſe ne trova per l'ordinario quattro o cinque.

# CAPITOLO XXIV.

## *Delle Noci.*

SI ſcieglionogroſſe, mature, recenti, e che non ſiino putrefatte.

Le Noci ſono frutti d'un buon ſapore quando ſono recenti: mà à proporzione, s'invecchiano diventano oleaginoſe, ed ingrate al guſto, e finalmente danneggievoli alla ſanità.

Sono ancora difficili à digerire, perche la loro carne è divenuta maſſiccia, e perche intrigano il fermento dello ſtomaco.

Queſta è coperta di due ſcorze una di cui è verde, e che ſerve à tignere. L'altra dura, e ſi chiama communemente cocchiglia, queſte due ſcorze ſono ſudorifiche, e diſſeccatrive.

Le Noci confette ſono molto gratte e ſalutari. Queſte fortificano lo ſtomacho e ſono d'un buon ſapore, emendano il fiato puzzolente, & eccitano il ſeme; Alcuni pretendono ancora, che queſta foſſe dell'Antidoto la baſe di cui Mithridate ſi ſcriva per preſervarſi dal veleno.

La Noce ſi chiama da latini, *Nux à Nocere*, e queſto per più raggioni. Primo perche la noce produce molti cattivi effetti, ſecondo perche l'odore del ſuo albero cagio-

cagiona dolori di capo finali, perche s'è osservato che gli vegetabili, non vengono se non difficilmente sotto di questo. E questa è la raggione per la quale si piantano ordinariamente vicino le strade come si vede per questi due versi.

*Me fata ne ladam, (quoniam fata ladere dicor)*
*Cu!tus in extremo margine fundus habet.*

Finalmente la noce è ancor chiamata *Nux regia*, perche quest'albero fù trasportato dalla Persia per commando d'un Re di quei tempi.

## CAPITOLO XXV.

*Delle Avellane, òsia Nocciole.*

QUeste deono elleggersi grosse, ben nutrite, quasi rotonde, rosseggianti, di buon sapore.

L'uso moderato di questo frutto conviene in ogni tempo, in ogni età è temperamento, mentre che lo stomacho non sia del tutto debole.

Questo frutto è assai conosciuto, egli contiene molto olio, che si tira facilmente per l'espressione. Di più sono pettorali, e nutritive à cagione delle loro parti oleaginose, restringono il ventre per li lo-

ro

ro principii terreſtri nel modo già più volte ſpiegato. In tanto non ſono così facili alla digeſtione, quando ſi uſano immoderatamente à cagion della loro ſoſtanza ſolida e terreſtre.

In oltre queſto ſi copre di Zuccharo, e ſe ne fanno delle confetture, che ſono d'un ſapore ſquiſito. Queſte ſervono per l'ordinario per frutta dopo il paſto e preparate in queſto modo facilitano la digeſtione.

Le Avellane ſono chiamate, *Pontiche* perche furono portate primieramente dal Ponto.

## CAPITOLO XXVI.

### *Delle Amandole.*

L'Amandole ve ne ſono de dolci, e d'amare. Queſte, e quelle hanno una virtù differente. Deono elleggerſi recenti, larghe, ben nutrite, roſſegianti, e che ſiano creſciute in un paeſe caldo.

Queſte contengono molto olio, poco ſale, e poche flemme. L'une, e l'altre convengono in ogni tempo, in ogni età & in ogni temperamento, ſe ſi uſano moderatamente:

Si coltiva queſto albero ne giardini. Le ſue foglie ſono talmente ſimili à quelle del

Per-

Perſico, che appena ſi poſſono diſtinguere. I ſuoi fiori raſſomigliano anco à quelli del Perſico con queſta differenza, che le medeme ſono più biancheggianti, ma non purgative.

Se ne fà ancor un latte, che ſi fà bere agli etici, e li giova aſſai; perche queſto latte contiene molte parti oleginoſe, diſpoſte ad'imprigionare li Saliacri, che diminuiſcono la ſoſtanza delle parti ſolide. La differenza del Sapore, che ſi trova trà l'Amandole dolci, é le amare ci manifeſta aſſai, che non ſono compoſte de medeſimi principii.

Si dice che le Amandole amare ſono un veneno alla Volpe, ed al pollo. Le medeſime paſſano ancora per impedir l'ubbriachezza, e Plutarco rapporta una hiſtoria d'un certo Medico, che faceva dimora nella Caſa di Druſo figlio di Tiberio Imperatore, che per l'uſo dell'Amandole amare era venuto bevitore così eccellente, che mai ubbriacava.

Si coprono l'Amandole dolci di Zuccharo per farne anche delle confetture, le quali ſono molto grate. Le medeme ammaccate ſi preparano con Zuccharo, & aqua roſa, e di queſto miſchiamento ne riſſulta una paſta, di cui ſe ne fanno piccoli panni.

# CAPITOLO XXVII.

## De Piſtacchi.

QUeſti ſi devono ſcegliere peſanti, pieni, recenti, d'un gratto odore, e di un buon ſapore.

Li Piſtacchi ſono umettanti e pettorali, fortificano lo ſtomacho, eccitano l'appetito, accreſcono gli ardori di Venere, ſono aperitivi, e molto utili alle perſone magre, e che patiſcono dolori ne roggnoni.

L'uſo immoderato de piſtacchi ſcalda molto cauſa vertigini, e mali di capo.

Contengono molti ſali alcalici volatili, ſolfi eſſaltati, e poco di terra. Queſti convengono in ogni tempo, in ogni età, e temperamento mentre, che non ſi paſſi i limiti della mediocrità.

Li piſtacchi ſono chiamati da latini *piſtacchia*, ſono frutti ſimili in groſſezza, & in figura all'amandole verdi. Queſti vengono ſecchi dalla Perſia, dall'Arabia, dalla Siria, è dalle Indie. Plinio racconta che Vittelio fece trapportarne dalla Siria in Italia, come Flacco, Pompeo Cavalliere Romano fù il primo à portarne in Spagna.

Queſto frutto ha due ſcorze, la prima è te-

è tenera di colore verdeggiante, meſcolato di roſſo, la ſeconda è bianca, e dura. La ſua amandola è di color verde, meſcolato di roſſo al di fuori, ed è tutta verde al di dentro, e d'un ſapore molto grato.

Queſte eccitano gli ardori di Venere, & accreſcono l'umore ſeminale, perche eccita una dolce fermentazione del ſangue à raggion di cui s'eſtriga queſto recremento, e ſi ſepara in maggior quantità per mezzo del ſuo cohaboio.

Di queſti ſe ne apparecchiano anche delle confetture come delle Amandole, ed all'ora ſono di un ſapore eſquiſito.

## CAPITOLO XXVIII.

### *Degli Pinocchi.*

DEono eſſer ſcielti de più groſſi, bianchi, teneri, grati al guſto, e recenti, perche reſtano di poi d'un ſapore inſipido, e molto oleaginoſo.

Nutriſcono aſſai, adolciſcono l'acrimonia degli umori, e perciò convengono alli ettici, ed alli Tiſici, moderano gli ardori d'Orina, cagionati da umori acri, e mordaci, eccitano il latte, ed il ſeme.

Si digeriſcono difficilmente, e producono molti humori groſſolanni, e perciò non

non ſe ne dee uſar, che con moderatezza. Li Pinocchi ſono chiamati da latini, *pinei*, *o nuces pineæ*; eſſi ſi trovano nelle pigne del pino. Li migliori vengono da paeſi caldi come dalla Catalogna, e dalla Provenza.

Si ha finalmente dalli Pinocchi un olio per eſprezione che è molto pettorale.

## CAPITOLO XXIX.

### *Delle Caſtagne.*

QUeſte ſono domoſtiche, ò ſalvatiche, le domeſtiche ſono più groſſe, e di miglior ſapore, che le altre, ſi deono ſcielgere più groſſe, che ſi potrà. Le medeſime nutriſcono molto, e condenſano gli umori.

Le Caſtagne ſi digeriſcono difficilmente provedono umori groſſolani, ed generano ſlati.

Il principio che ſopravanza in eſſa, è la terra ed i ſolfi terreſtri, e l'olio fiſſo.

Queſte convengono nei tempi freddi alli giovani, d'un temperamento bilioſo, ed a quelli che hanno un buon ſtomaco.

Le Caſtagne ſono frutti, che vengono abbondantemente in molti luoghi, e che ſervono à nutrire molto popolo. Sono coperte d'una pelle dura, & armata di

certe ponte molto aguzzate. Queſti frutti eſſendo groſſi ſono chiamati Maroni, quando poi ſono piccioli, tengono il nome di caſtagna.

Queſte ſono difficili à digerirſi à cagione delle loro parti groſſolanne; perciò ſi deono ſempre far ben cocere, avanti di ſervirſene, e meſcolarle con qualche alimento ſtomachico.

Quando ſi ſono raccolte le caſtagne, s'eſpongono all'aria per qualche poco di tempo, e per queſto mezo diventano più ſaporite, e più convenevoli alla ſanità.

In certi luoghi, in cui non vi creſce del grano ſi fà pane con le caſtagne. Queſto pane è peſante, e reſiſte molto al meſtruo del Ventricolo. Galeno nel ſuo libro delle facultà degli alimenti, mette le caſtagne con le giande, trà quali li fà tenir il primo luogo.

## CAPITOLO XXX.

### *Delle Olive.*

DEono elleggerſi groſſe le Olive, carnoſe, ben confette, ſaporite, e che ſiano ſtate coltivate in paeſi caldi.

Le medeſime ſvegliano l'appettito, retringono, e fortificano lo ſtomacho.

Le Olive ſono frutti pieni di ſugo, più ò me-

ò meno grossi secondo il luogo in cui nascono. Le Olive, che crescono ne paesi caldi sono le più grosse. Si raccolgono l'une e l'altre avanti la loro matturita ed all'ora hanno un sapore amaro, acerbo, ed ingrato. Le medesime si confettano con l'aqua, e col Sale, e di poi diventano saporite, perche molte salse particelle s'intrommettono nei loro pori, ed'urtano in questo modo legermente le fibrile nervose della lingua. In oltre essendo queste dentro de loro porri impediscono, che l'aria non vi deponga delle sue parti fermentative per distruggerle, ilche non può far il Sale marino essendo salso.

Le Olive ben confette svegliano l'appettito, vrtando per mezzo de loro sali salsi l'orificio superiore del ventricolo. Le medesime restringono ancora, e fortificano lo stomacho per le loro parti terrestri, le quali ricevono nella loro sostanza la humidità, che rilassavano le fibre di questa parte. E ancor molto in uso trà gl' alimenti l'olio estratto per espressione dalle olive, egli è emoliente, ressolutivo e deterzivo, ecco qui come si prepara.

Si ammassano nel mese di Novembre, e di Decembre una gran quantità d'Olive ben mature, si coprono per qualche tempo in qualche luogo della Casa dove le medesime per mezzo di qualche calore possa-

possano spogliarsi delle loro umidità.

Di poi l'ammaccano, e si mettono sopra del torchio: il primo olio, che se ne cava e il migliore.

S'adaquano appresso le olive d'aqua calda, e mettendole di novo sotto il torchio, se ne fà un altro olio, seguitando un altra volta à versarli dell'acqua calda, s'ha di nuovo un altro olio caricho di feci.

Si lasciano maturare insino alla putrefattione le Olive, che si stabiliscono per far dell'olio. Si lasciano ancor fermentar per qualche tempo, avanti di metterle sotto l'torchio accioche le loro parti oleaginose possino strigarsi, e facilmente separarsi dagli altri principii, con li quali erano unite.

Le foglie del suo Albero sono astringenti. Questo albero da latini *Olea* viene dal nome greco ἔλαια, che significa il medesimo.

## CAPITOLO XXXI.

### *Dei Dattili.*

SI deono scielgere recenti grossi, dolci pieni di sugho, gialli, maturi, d'una carne ferma, che non siino guasti da vermi; migliori sono quelli, che vengono dal Reame di Tunisi.

Li Dattili ſono umettanti, nutriſcono aſſai, moderano la toſſe, ſono deterſivi aſtringenti, e proprii per le malattie della gola. Sono anche aſſai ſtimati per fortificar il feto nell'utero materno, queſti abbondano da ſali coroſivi mà volatili, ed è la raggione, che quelli, li quali uſano li dattili, diventano ſcorbutici perdono li loro denti in gioventù: ma uſati con moderatezza convengono in ogni tempo & in qualſivoglia temperamento.

Nientedimeno queſti frutti non ſono quaſi in uſo, ſe non in Medicina. Si racconta che li popoli d'Egitto, e di Siria ſi nutriſcono di queſto frutto. Egli non viene à maturità nell'Italia, ne mai diventa dolce ne' luoghi della Spagna, li quali ſono ſituati verſo le ſponde del Mare quelli, che venggono dalla provenza non ſi conſervano.

Il dattilo ſi chiama in latino, *Dactilus*, perche la ſua figura raſſomiglia a quella d'un ditto.

## CAPITOLO XXXII.

### *Delle Fave.*

VE ne ſono due ſpetie. La prima ſi coltiva ne giardini, la ſeconda ne campi. Le Fave della prima ſpetie ſono

più

più grosse, d'un colore per lo più bianco, e qualche volta purpureo.

Quelle della seconda spetie sono rotonde e longe, nere, o bianche, devono eleggersi l'une, e l'altre tenere, ben nutrite, che non siino guaste.

Le fave conciliano il sonno, addolciscono l'acrimonia degl'umori, provocano le Vrine, giovano molto nei dolori di capo, e nutriscono assai, le medesime sono detergenti, astringenti, & incrassanti. Se ne fà ancor della farina, che è molto utile per risolvere, e ammoglire, dettergere, e far suspurare. Le Fave sono ventose, ed eccitano coliche, e non convengono se non à chi hà un buon stomaco. La pianta, ed il rimanente della pianta della fava preso in decozione, è refrigerante ed aperitivo.

Le Fave in Latino si dicono *Fabæ*, si mangia molto di questo legume.

## CAPITOLO XXXIV.

### *De Piselli.*

VEne sono di trè spetie. La prima è quasi rotonda, di colore verde nel corniciamento, e nel fine biancha, ò gialla. Questi sono rinchiusi in guscioli longhe, cilindriche. La seconda è grossa, di

vario colore. L'ultima è biancha piccola.

Li Piſelli della prima, e ſeconda ſpetie venghono ne campi, e quelli della ſeconda ſono coltivati ne giardini. Devono ellegerſi gl'uni, e gl'altri teneri, recenti, e che non ſiano ſtati guaſtati da Vermi.

Queſti dulcificano l'acrimonia de gl'umori, moderano la Toſſe, forniſcono una buona nutrizione alle parti, e ſono emmollienti. Queſti ſono anche ventoſi, e non convengono à quelli, che ſono ſoggetti alla pietta.

Contengono molto Olio, Sali eſſentiali e flemme, ſono in uſo in ogni tempo, e convengono quaſi in tutti li temperamenti. Ma gl'hippocondriaci devono aſtenerſene.

Li Piſelli ſono legumi molto in uſo trà gl'alimenti; più che ſono piccioli e verdi, più ſono ſaporiti. Si fanno ancor ſeccare per conſervarli longamente, mà all'ora perdono quel ſapore, che avevano avanti, e diventano menſtruati, e finalmente ſene fà poi una decozione per il dolore de Lombi onde ſene vedono buoni effetti.

Li Piſelli da Latini *Piſa*, perche altre volte acreſcevano in quel paeſe abbondantemente.

## CAPITOLO XXXV.

### *Degli Faggioli.*

QUesti si usano con li suoi bavelli ò senza di quelli; rappre ntano la figura d'un Rene. Sono per lo più bianchi, alcune volte rossi, neri, ò segnati di nero; deono esser scielti ben matturi, teneri, e di buona cotta.

Li Fasoli provocano l'orine, nutriscono assai sono rissolutivi. Circa poi de i loro attivi effetti sono ventosi, rendono grave o stomaco, ed eccitano alcune volte nausee.

Convengono in ogni tempo à coloro, ne sono d'un temperamento forte, e robusto, ma le persone delicate deono tenersene.

Questi si seminano nella Primavera, & une volte doppo haver tagliato i grani. bianchi sono li più communi, ma non o li migliori, per questo li rossi deono rsi d'avantaggio, perche sono meno itosi, e più facili alla digestione. Abmo, che li Faggioli, li quali sono di na cotta, sono più salutevoli, e queperche non sono composti d'una soza così grossolana, ne così stretta te unita.

Li Faggioli sono chiamati da Latini *Phaseoli*, ò *Phaselli* da un'fasello picoolo naviglio, perche ne hà quasi la di lui figura.

## CAPITOLO XXXVI.

*Delle Lenti.*

Vi ne sono delle grosse, e delle piccole; le prime sono due ò tre volte più grosse dell'altre. Deono ellegersi quelle e quelle di qutta cotta, e ben mature.

Le Lenti nutriscono mediocremente, moderano la grande efferuescenza del sangue, sono detergenti, e astringenti; all'incontro la semplice decozione tiene libero il ventre, è molto stimata per spingere dal centro alla circonferenza le vollatiche.

Le Lenti producono umori grossolani, è Tartarei, cagionano ostruttioni nelle viscere, & indeboliscono la vista.

Queste convengono in ogni tempo alli giouani d'un temperamento caldo, ma gli hippocondriaci deono astenersene.

Le Lenti da Latini, *Lentes*, *à Letæ dolce*, perche si credeva altre volte, che l'uso di queste rendesse l'umore dolce, ò perche si rendono dolci al tatto.

## CAPITOLO XXXVII.

### Del Riso.

EGli dee essere eletto mondo, bianco, recente, ben nutrito, duro, e che faccia una gran rarificazione nel bollire. Il Riso addolcisce & incrassa gl'umori, modera il flusso di ventre fornisce una buona nutrizione alle parti, giova nello sputo di sangue, e conviene a gli ettici, e tisici.

Questo conviene in ogni tempo, a quelli in cui gl'umori son troppo acri, e commossi. Egli è un grano bianchèggiante di figura Ovale, e rinchiusa in una cassella rade, e quasi di color giallo. Questo nasce in luoghi humidi, e cresce a Piemonte, in Spagna, ed altri luoghi.

## CAPITOLO XXXVIII.

### Del Riso cotto di Biada.

DEve essere scelto novo mondo, bianco, secco, senza alcun ingrato odore, se sia fatto d'una biada ben nutrita, così gli addolcisce gl'umori, è disposto à moderar l'acrimonia de medesimi, concilia sonno, rinfresca. Conviene in ogni tempo, e temperamento, è principal-

mente à quelli che sono stati estenuati, da qualche malaria.

Il Trivello non è altro, se non la biada monda della sua buccia, e d'altre parti.

## CAPITOLO XXXIX.

*Del Miglio.*

IL Miglio deve esser scielto, ben nutrito, grosso, duro, e d'un colore dorato.

Egli addolcisce l'acrimonia degl'umori restringe il ventre, e modera il gran movimento de medesimi, ma pesa un poco sopra lo stomacho. Conviene in ogni tempo alle persone d'un buon stomaco, ed è contrario alli malinconici, perche abbondano in umori grossolani.

Il Miglio è molto in uso tra gli alimenti, e nella medicina se ne fanno Cataplasmi anodini è risolutivi, della di lui farina.

Il Miglio da Latini *Milium* perche i grani del Miglio vengono in gran numero e quasi per migliara sopra la sua pianta.

## CAPITOLO XL.

*Degl'Anisi.*

IL Meglior è il grosso, mondo, recente, d'un buon'odore, e sapore, con qualche piccio-

icciola, e grata irritazione. Questi con-
engono in ogni tempo à vecchi, à flem-
natici, ed à coloro, che sono disposti à
lati, e coliche, e che hanno un stomaco
ebole.

L'anisso, e un picciolo seme quasi di co-
or verde; il migliore, è il più grosso, che
porta dall'Isola di Malta, e d'Alicane.
Li Pastizieri ne fanno con questi delli
iscotti molto grati. Si mescola ancora
molte altre compositioni per darli un
pore, & odore aromatico.

Egli facilita la digestione, e fortifica lo
omaco, per i suoi principii volatili, li
nali eccittano in questa parte un tempe-
to calore, e che spezzano, & attenuano
i alimenti per li medesimi principij egli
accia ancora li flati, attenuando quelle
rti grossolane, le quali impediscono l'
cita. Questa è ancor la raggione, per
quale si moderano li dolori Colici, poi-
e usciti li venti, gl'intestini non sono
ù distesi.

Convengono finalmente negli asmatici,
in ogni difficoltà di respiro, mastican-
oli, perche per mezzo della inspiratione
ll'aere si rapiscono le loro parti volati-
le, quali mescolandosi con il sangue
ntro i polmoni, lo dividono, e sotti-
zano in modo tale, che circolando fa-
mente in quelli, e non comprimendo

più le vessicole dell'aria, le medesime restano libere à ricever la quantità d'aria per far un buon respiro.

Questo è chiamato da Latini *Halitus*.

## CAPITOLO XLI.

### Del Pane.

IL Pane è diverso, secondo le differenti maniere di prepararlo, e secondo la preparatione della pasta, e la maniera di cuocerlo. Il migliore è quello, ch'è fatto con la buona farina di formento, che è stato bene impastato, e fermentato sufficientemente, e che nel forno ebbe un calore convenevole in maniera, che non sia ne duro, ne molle. Non si deve mangiar troppo tenero, perche all'hora gonfia lo stomaco, onde si dee aspetar almeno due giorni dopo.

Il Pane non è adunque altro, che una pasta cotta, molto nutritiva. La mica del pane applicata in cataplasmi è resolutiva, digestiva, & addolcisce, perche contiene in se molti principij oleaginosi, e stemmatici, disposti à render le fibre delle parti in un buon stato. Di più per mezo de suo sali volatili ella apre i pori di queste medesime parti, & entrandovi sminuzza i sughi grossolani, che riscontra.

La

La Crosta del Pane arrosto restringe. La raggione è, che essendo diventato molto poroso, per una parte di calcinazione, che ella hà ricevuto, nell'accostamento del fuoco, ella deve ricever nella sua propria sostanza le humidità abbondanti, che rilassano le parti, e rimmetterle nel suo *stato* naturale.

Il pane è un alimento, che non possiamo tralasciare. Non v'è quasi nattione, che non si serva del pane, ma come il formento non cresce in ogni luogo, perciò molti popoli sono costretti di cercar qualche altra cosa equivalente.

*Li* Irlandesi, e li Zaponesi, e molte altre nationi fanno indurir al freddo i pesci, di cui ne formano del pane, come noi del formento.

Alcuni habbitanti del Golfo Arabico, preparano anche del pane con pesci arrosti al Sole, e perirebbero di fame, se non havessero trovato questo mezzo, poiche li loro terreni sono così sterili, che niente vi può crescere.

Egli è differente secondo il paese in cui *cresce*, dee esser eletto secco, mondo, e eggiero. Quanto meno si lascia della sua uccia tanto più il pane si sperimenta hutitivo, ed un grato sapore, ma è in rinonpensa più difficile da digerire perche le arti sottili della farina s'uniscono così

ſtrettamente l'une e l'altre, che le medeſime non laſciano, che pochi interſtizi, per poter facilmente eſſer diſciolto dal meſtruo ſtomachale; all'incontro, ſe ſi laſciano delle parti della ſua ſcorza; all'hora queſte parti impediſcono queſta tal unione, e rendono il pane più poroſo, e più facile ad eſſer ſminuzzato dal detto diſſolvente.

La ſegala, è un'altra ſpetie di formento, di cui li paeſani, e li popoli Settentrionali ſi ſervono ordinariamente per far del pane, alcune volte ſi meſcola con il formento per darli un certo ſapore, che piace a molte perſone. Ella non nutriſce tanto, quanto il formento, ma tiene libero il ventre.

Il formento creſce in più luoghi dell'Africa, dell'Aſia, e dell'America, e queſto è chiamato communemente grano di Turchia. Se ne fà del pane, che ſi digeriſce difficilmente, che peſa ſopra lo ſtomaco, e che non conviene, ſe non alle perſone d'un temperamento forte, e robuſto. Si danno ancora molte ſpetie di pane con il miglio, il riſo, &c. ma queſta ſorte di pane è difficile à digerirſi.

Per ben fare il pane, ſi deve primieramente meſcolare una certa quantità di formento con la farina. Queſto non è altro, che una paſta inacidita la quale eſſendo

do composta di sali acidi volatili, commovono le parti insensibili della farina per vna fermentatione, che gli cagionano, il che rende il pane più leggiero, più poroso, e più facile ad esser digerito.

In secondo luogho si dee osservare il grado del calor dell'acqua, che si versa sopra della farina; perche se l'acqua fosse troppo fredda, non si potrebbero strigare li principij volatili del fermento, e la fermentatione non potrebbe restar se non imperfetta. Se all'incontro ella fosse troppo calda, il tutto fermentando con violenza, potrebbe facilmente corrompersi, ò almeno inacidirsi.

Terzo fà di mestieri ben impastare la pasta affinche il fermento, possa mescolarsi sufficientemente.

Quarto bisogna lasciarla per alcune hore ben coperta in un luogo moderatamente caldo, acciò possi sufficientemente rarificarsi. Doppo questo si dee metter nel forno, al suo tempo, perche continuando la fermentatione, si sviluppano, e si strigano altri principij fermentativi, e rendono il pane più ägro.

Finalmente è necessario di fare attenzione al grado del fuoco, che segli da per farlo cuocere, poiche se il calore è troppo forte, egli si indurisce, & abbrucciando verso la superficie non ha tempo di cocersi

al di dentro; se è troppo debole, resta pastoso, pesante sopra dello stomaco, e difficile à digerirsi.

Il Pane da Latini vien detto *Panis*.

## CAPITOLO XLII.

*De Cavoli.*

I Cavoli deono esser eletti teneri, e ben nutriti. Questi nutriscono mediocremente sono detergenti, e riuniscono le piaghe. Il loro primo brodo è lassativo. Circa li loro cattivi effetti, questi producono umori grossolani, e si digeriscono difficilmente, e per questo si fanno cuocere a bastanza avanti di mangiarli, e si dee mischiarvi un poco di peppe, per accrescer le loro dissoluzioni nello stomaco.

Questi convengono nel tempo che sono teneri a li giovani d'un temperamento bilioso e sanguineo, ma subito, che passano da questo in un'altro stato diventano duri, e non convengono ad alcuno temperamento.

Nel paese del Prete Gianni avean tanta venerazione a i Cavoli, che giuravano sopra di loro, ed erano in questo così superstitiosi, come gl'Egitij, li quali rendevano honori divini alle Cipolle, ed alli

ed alli porri, per li grandi servigi, che dicevano aver ricevuti.

Hippocrate faceva cuocere due volte i Cavoli, onde se faceva di poi pigliar alli Celiachi, e dissenterici, ed agli emotoici, privava per questo mezzo i Cavoli dalla loro parte purgativa, e non li lasciva, che la più grossolana, e la più astringente. La scuola di Salerno dice ancora parlando de Cavoli.

*Jus Caulis solvit, Oleum substantia stringit.*

## CAPITOLO XLIII.

### De Carciofi.

SI coltivano questi ne giardini, sono molto in uso trà gl'alimenti, deono esser scelti mediocri teneri, ben nutriti, e con le foglie che siano unite insieme.

Sono appetitivi, levano le ostruttioni, sono ancora cordiali, provocano i sudori, nutriscono assai, purificano la massa del sangue, e suegliano gli ardori di Venere.

Convengono ne tempi freddi alli vecchi, et a coloro, che sono d'un temperamento flemmatico, e malinconico.

Li Carciofi sono una spetie di cardo. Si dee osservare, che vengono facilmente

ne

ne terreni in cui si è messo delle ceneri. La ragione di questo è, che vi si trovano molti sali Alkali quali si mescolano con il sugo, che gli nutrisce, sicche sottilisandolo senta più disposto à passar per i pori della radice, onde si dee portar abbondantemente in tutte le parti della pianta.

Questi sono chiamati in latino *Aspera*, perche sono aspri al gusto.

## CAPITOLO XLIV.

### *Degl' Asparagi.*

QUesta pianta è assai conosciuta per farne la descrizione; quel che v'è dà ossservare è che quando ella hà aquistato la grossezza, e la grandezza, in cui ella è buona à mangiare, se si lascia di più si eleva in forma d'arbricello, e dividendosi in molti rami si carica di foglie sottili, e di piccioli fiori, che durano pochi giorni, e che lasciano al suo luogo una picciola palla, che contiene molti semi.

Questa pianta è molto in uso trà gli alimenti, dee ellegersi grossa, tenera ben nutrita, e coltivata ne giardini. Ella è aperitiva menstruante, spezza la pietra ne rognoni, leva le ostruzioni, si digerisce facilmente ma nutrisce poco.

Vsata immoderatamente rende gli u-

mori

mori acri, e scalda qualche poco, per questo ella conviene alle persone d'un temperamento flemmatico, e malinconico.

L'Asparago in latino *Asparagus, ab aspergendo.*

## CAPITOLO XLV.

*Della Lattuca.*

ELla è salvatica, o domestica. Questa ultima si divide in molte altre specie, che servono communemente trà gl'alimenti, mà fra queste la lattuca Romana è la migliore, e la più in uso. Tutte le lattuche deono ellegersi tenere, piene di sugo, e che siano cresciute ne giardini.

La lattuca è umettante, e refrigerante, modera l'effervescenza degl'umori, tiene libero il ventre, accresce il latte alle Nutrici, concilia il sonno, e produce un buon alimento. Il di lui uso tropo frequente fa perdere del moto al sangue, e perciò diminuisce il calore, e le forze, e finalmente rende debole lo stomaco.

Convengono ne gran calori, alli giovani, bilioſi, & alle persone, che si sentono ardori nella regione del petto, e dello stomaccho.

Questa è molto in uso per li suoi buoni

effetti,

effetti, che produce. È raccomandata molto dagl'antichi, per la convalescenza d'Augusto, essendosene servito se ne sperimentò maravigliosi effetti. Galeno la stima ancor molto perche, dice essendo giovane li moderava li calori acri, e mordaci, & essendo vecchio, gli procurava il sonno.

Il seme della Lattuca, è uno de quattro semi freddi minori, egli hà le medesime virtù della sua pianta.

La lattuca da Latini *Lactuca à Lacte* perche questa pianta abbonda in fugo.

## CAPITOLO XLVI.

*Del Radicchio.*

EGli è ancora salvatico, ò domestico, l'un e l'altro deve elegersi tenero, & conviene ne temperamenti istessi, che la lattuca. Egli è umettante, e rinfrescante, provoca le Orine, modera la sete; ed eccita l'appetito.

La Cicoria salvatica hà il sapore più acre, e più amaro della domestica, perche contiene una maggior quantità de sali acri, per questo ella è più aperitiva, e più propria per levar le ostruzioni del fegato, &c.

Il dente di Leone è una spetie di Radicchio salvatico. Questa pianta è un

pocco

pocco amara, ella giova molto quando è tenera, e incomincia à crescere, allora è detersiva, aperitiva, e disposta à purificar il sangue.

Si chiama da Latini *Dens Leonis*, perche le sue foglie rappresentano la mascella d'un Leone fornita de denti.

Il Radicchio è chiamato *Intybus* vel *Entybus* à *Tubo*, perche il suo tronco è ordinariamente cavo al di dentro.

## CAPITOLO XLVII.

### *Delle Rape.*

LE Rape sono bianche ò rosse. Le rosse si dividono in due altre spetie. La prima non è differente dalle Rape bianche, se non per il colore. La seconda specie hà foglie minori, & è più rossa della prima, la quale hà una radice molto grossa, e piena d'un sugo sanguigno.

Tutte queste deono eliggersi tenere d'una polita superficie, piene di sugo, e d'un sapore nitroso. In quanto alla seconda spetie, la sua radice è molto in uso, si mescola nell'insalata. Deve sceglierſi ben nutrita, grossa, tenera, e d'un sapor dolce, e grato.

Tutte le Rape provocano le Orine, tengono libero il ventre, purificano il san-

gue

gue, eccitano il latte, e tolgono le oſtruttioni. Si dee uſarne moderatamente, altrimenti ſi digeriſcono difficilmente, & eccittano venti. Queſte convengono in ogni tempo alli giovani d'un temperamento bilioſo, ma gli vecchi flemmatici, e coloro, che hanno lo ſtomaco debole, deono aſtenerſene.

Si coltivano quaſi tutte le ſpecie ne giardini, perche ſono molto in uſo tra gli alimenti. I buoni effetti, che le medeſime producono, provengono dal loro ſale eſſenziale è nitroſo diſciolto per una ſufficiente quantità di parti aquoſe.

## CAPITOLO XLVIII.

*Della Boragine.*

ELla è una pianta, che ſerve aſſai nei broddi rinfreſcanti ſi deve elleger tenera, piena di ſugo. Ella è umettante, addolciſce, e tempera l'acrimonia del ſangue, e degl'altri umori. Li loro di lei fiori purificano il ſangue, rallegrano il cuore, e li ſpiriti, e ſi meſcolano alcune volte nelle inſalate.

La boragine ſi digeriſce difficilmente à cagione d'un ſugo viſcoſo e glutinoſo, che ella contiene. Perciò ſi dee ſempre far ben bollire avanti di mangiarlo, acciocche il

mede-

medesimo si possa dissolvere, & attenuare per mezzo della cozione.

Ella era chiamata ne tempi andati da Latini *Corago*, perche era creduta cordiale mà ora è chiamata *Borago*, perche s'è cambiato per la corruzione il C in B.

## CAPITOLO XLIX.

### *Della Menta.*

QUesta è domestica, o salvatica. La domestica è migliore dell'altra per il suo grato sapore. Deve ellegersi picciola, tenera d'un'odor forte è grato, è d'un sapore aromatico.

L'una e l'altra è ottima negli affetti del ventricolo, ella sueglia l'apettito, rallegra il Cuore, rende viva l'immaginatione, resiste alla malignità de veleni, ammazza i vermi, provoca i mestrui, e facilita il parto, ella è risolutiva, detergente, e carminativa, toglie il singiozzo, le nausee il vomito, provoca un'abbondante separazione di escrementi, e rende facile la respiratione; mà il di lei uso frequente scalda molto, è rende gli umori acri, e mordaci. Ella conviene ne tempi freddi, alle persone vecchie flemmatiche, ed ippocondriache.

La Menta è una pianta molto com-

mune, che cresce quasi in ogni paese. Ella è in uso trà gli alimenti, mà molto più nella Medicina. Il suo sapore, & il suo odore aromatico, proviene dall'abondanza delle sue parti oleaginose, e saline, volatili; le quali passando con leggerezza sopra delle fibre nervose, vi fanno una grata impressione: Resiste al veleno, e rallegra il Cuore, trattiene i liquori in una debita fluidità, & accresce la quantità delli spiriti, provoca li mestrui, distrugge e sminuzza le materie, e le parti viscose, che s'erano attaccate à lati delle glandule dell'utero, che facevano ostacolo al passaggio dell'umor mestruale.

Finalmente facilita la digestione, e fortifica lo stomaco dividendo, e sminuzzando gli alimenti, per mezzo de' suoi principij volatili, e fermentativi.

La scuola di Salerno afficura ancora, che la Menta è ottima per lo stomaco, per questo verso:

*Nunquam lurca fuit Mentæ fruendo fucurrere Mentha.*

La Menta da Latini *Mentha*, à *mente*; perche la medesima fortifica l'immaginatione, eccita la memoria, e rende l'idee più vive.

CA-

# CAPITOLO L.

## *Dell' Acetosa.*

VEne di due spetie. La prima è coltivata ne giardini. La seconda viene ne campi, con le foglie più picciole, & è più acida della coltivata, questa è poco in uso trà gl'alimenti à cagione della sua grande acidità.

E si deve ellegere tenera, e d'un sapore aggradevole.

L'Acetosa rinfresca molto, modera la sete, e l'ardore degli umori, sueglia l'appetito, arresta li flussi, e le emmoragie, e provoca l'Orine. Se si usa immoderatamente, incommoda lo stomaco, restringe il ventre, e condensa gli umori.

Li suoi principij predominanti sono li sali acidi, e le flemme, ella conviene ne tempi caldi alli giovani biliosi, e sanguignei. Se ne fà di questa pianta un sироppo, quale è un buon rimedio nelle diaree, nelle dissenterie, & in altri flussi immoderati.

Ella è chiamata da Latini, *Acetosa, ab Aceto*, perche ella hà quasi il medemo sauore.

# CAPITOLO LI.

## *Della Pimpinella.*

QUesta pianta è molto in uso nelle insalate, ella è ancor domestica, e selvatica, l'una e l'altra deve sceglierſi picciola, tenera, d'un odore e d'un sapor grato.

La Pimpinella provoca l'Orine, spezza la pietra nelle Reni, e nella vessica, e da del moto alli spiriti animali, ella è detersiva, dessiccativa, e vulneraria, ella e propria nella Ftisi, e nelle fluſſioni di petto.

Si piglia anco in decottione, overo s'applica esteriormente, per arrestar le perdite di sangue. Conviene in ogni tempo, e temperamento, pur che se ne usi moderatamente.

Alcuni Autthori la metono tra le specie di saſſifragia, non solamente, perche li rassomiglia per la sua signra, ma ancora perche è ottima per spezzar la pietra nelle Reni.

La Pimpinella da Latini *Pimpinella*, vel *Sanguisorba*, perche aresta il sangue.

# CAPITOLO LII.

## *Dell' Apio, ò sia Petroselino.*

DEono scielgersi le sommità di questa pianta avanti che habbia datto fuori i fiori, perche allora sono più tenere, e sono più odorifere, e meno acri. La sua radice è ancor in uso frà gli alimenti, ella dee esser longha, grossa biancheggiante, e tenera.

L'Appio provoca le Orine, e li menstrui, rompe la pietra, toglie le ostruttioni, dissipa i venti, & il latte dalle mamme, essendo pestata, & applicata sopra le medesime. Dee usarsi moderatamente, altrimenti infiamma la Massa del sangue e cagiona dolori di Capo: Egli contiene molti sali acri e Solfi volatili. Conviene in ogni tempo alli vecchi, & alle persone d'un temperamento malinconico e flemmatico. L'Appio contiene un sale così acre, corrodente, che quando se ne frega un bicchiere nell'aqua, subito il medesimo va in pezzi, e questo perche li di lui sali essendo d'una superficie scabrosa e tagliante, passando e ripassando sopra le parti del vetro ne distrugge l'unione.

Per mezzo d'essi sali egli è ancora aperitivo, toglie le ostruttioni &c.

L'Apio

L'Apio in Latino *Petroſelinum*, *à Petra*, perche viene ne luoghi pietroſi, ò perche rompe la pietra nelle Reni.

## CAPITOLO LIII.

### *Delli Porri.*

Si deono ellegere teneri, coltivati ne' giardini, e che siano cresciuti in una terra umida, e grassa.

Li Porri sono apperitivi, e penetranti; provocano i mestrui, la espetorazione, le urine, ed il seme, distruggono i vapori del vino. S'applica esteriormente per la morsecatura degli animali velenosi, nelle emoroide, e per facilitar la supurazione. Il suo sugo giova molto nel risuonamento de le orecchie.

Convengono ne' tempi freddi alli vecchi, alli flemmatici, & alli Ipocondriaci.

Questi sono più in uso tra gli alimenti, che nella medicina. Alcuni Autori, si fanno passar per un alimento danneggievole, contutto ciò non s'osserva, che produchino li cattivi effeti, che gli attribuiscono. E verò che si digeriscono un poco difficilmente, e che generano alcune volte venti; ma facendoli ben cuocere si può fuggir questi inconvenienti.

Li Porri provocano le urine, li menstrui,

ſtrui per il loro ſal acre inciſivo, e penetrante, applicati eſteriormente, perche maturano & attenuano la materia che dee ſupurare, communicandoli ſufficientemente del movimento, e della energia per farſi ſtrada al di fuori, &c.

## CAPITOLO LIV.

### *Del Cerefoglio.*

SI dee raccogliere tenero, pieno di ſugo, d'un ſapore ed odore grato, preſo interiormente egli è aperitivo, toglie le oſtruzioni, & attenua la pietra ne' rognoni, purifica il ſangue, giova molto nelle febri intermitenti, diſſolve il ſangue condenſato.

Inoltre ſi adopera eſteriormente in cataplaſmi, ò in fomenti, nelle ſupreſſioni d'urina, e nelli dolori renali, conviene in ogni tempo, e temperamento.

La principal virtù del cerefoglio conſiſte in un ſal eſſentiale, & in alcuni principii oleaginoſi eſaltati, i quali ſono proprii a diſſolvere, & attenuare le materie craſſe e viſcoſe che ſi oppongono al loro paſſaggio, à render libera la cavità delle glandule renali, & à purificare la maſſa del ſangue, precipitando al di fuori molte materie, etherogenee, che facevano oſtacolo al di lui movimento.

Questa pianta è chiamata da Latini *Cerefolium*, per che la Dea Cerere mangiava molto in quel tempo, delle sue foglie.

## CAPITOLO LV.

### *Della Porcellana.*

ELla è domestica, ò salvatica, questa ultima non è differente dalla precedente, se non in ciò che le sue foglie sono minori. Dee ellegersi recente tenera, e piena di sugo; allora purifica il sangue, tempera l'acrimonia degli umori, giova nel scorbuto, e nelli effetti verminosi, mà alcune volte si digerisce difficilmente, e genera venti. Ella conviene molto nei tempi caldi alli giovani di un temperamento caldo e bilioso.

La Porcellana si coltiva ne giardini, in terra grassa, ella è di un gran uso tra gli alimenti. Si mescola nei brodi rinfrescanti, e nelle insalate; Alcuni la preparano nell'aceto con del Sale, per conservarli longamente, ò veramente la fanno seccare alli raggi del Sole. Alcuni Auttori vogliono che la salvatica abbia virtù opposta alla domestica, con tuttociò s'osserva, che l'una, e l'altra si rasomigliano assai per li loro effetti,

Il seme della Porcellana è uno dei quattro semi fredi minori, il di cui seme, è molto in uso nella medicina.

## CAPITOLO LVI.

### *Della Maggiorana.*

VI sono due spetie di Maggiorana, che si coltivano ne giardini. La prima non è differente della seconda se non in quanto, che le sue foglie sono maggiori. Devesi ellegere le foglie della seconda specie, perche sono più odorifere, d'un sapore più grato, e finalmente, perche la sua virtù è più considerabile.

La Maggiorana è ottima nelle malattie del capo, e del genere nervoso, ella consuma i venti, è resolutiva, e vulneraria: Si mescola nelle polveri stranutatorie, nelli fomenti osservando però di non usarne, se non con moderatione, altrimente scalda assai, e mette gl' umori in una agitazione non ordinaria.

## CAPITOLO LVII.

### *Del Timo,*

EGli è una pianta di cui ne sono tre specie. Dee ellegersi recente di un

grato odore, e d'un ſapore aromatico, queſto fortifica il cervello, attenua gli umori viſcoſi, ſueglia l'appetito, facilita la digeſtione, diſſipa i venti, reſiſte al veleno, egli guariſce le febri intermitenti, e ſerve eſteriormente per riſolvere ed aprire i pori, e rendere libera la reſpirazione, contiene per l'Analyſi molti ſali acri, e ſolfi volatili, e conviene ne tempi freddi, à vechi, à flemmatici, ed a coloro, che hanno lo ſtomaco debole.

## CAPITOLO LVIII.

### *Del Naſturccio.*

DUe ſono le ſpecie del Naſturccio. La prima ſi chiama communemente agretto, ò naſturccio d'orto, e l'altro Naſtruccio acquatico. L'agretto ha le foglie longhette, ed intagliate, d'un ſapore acre e mordace, ed è in uſo nelle inſalate. In quanto alle foglie del Naſturccio acquatico, queſte ſono rotonde, verdi, piene di ſugo, e meno acri dell'altro.

L'un e l'altro purificano il ſangue, togliono le oſtrutioni, provocano i meſtrui, ſpezzano le pietre renali, fanno colar abbondantemente le urine, mà ſe ſi uſano in eccesſo, mettono gli umori in un gran movimento.

Co-

Convengono in tempo d'inverno, alle persone flemmatiche, e Ipocondriache, & à tutti coloro, che hanno gl'umori grossolani, e pigri al moto.

L'una e l'altra specie di Nasturcio contengono un sal acre molto incisivo, e penetrante, capace di sottilizare gl'umori viscosi, di scaciarli fuori del corpo, e di rimeter tutta la machina in buon stato. Del resto si può dire con giusta ragione, che vi sono pochi vegetabili, le di cui virtù siano più manifeste di questo.

In effetto si vede giornalmente un gran sollievo a coloro, che sono travagliati dal scorbuto coll'uso di questa pianta; il che la fà passare, per un gran rimedio.

## CAPITOLO LIX.

### *Delli Spinazzi.*

QUesta pianta, ò era incognita alla Antichità, ò non la chiamavano come noi. Ella è coltivata ne' giardini, in cui vi cresce a mal grado dei rigori dell'inverno. Sono molto in uso tra gli alimenti, e deono ellegersi teneri, sugolenti, e se si può, che siano stati coltivati in un terreno grasso; in questo modo hanno in se un sugo oleaginoso e flemmatico, che lo fa esser umettante, refrigerante, lassativo,

è proprio a imprigionare li ſali acri, che iritano il petto, ed eccitano la Toſſe.

Alcuni vogliono che il ſugo di queſti preſo interiormente, overo eſteriormente in forma di cataplaſma, ſia un buon rimedio nelle morſicature degli Animali velenoſi. Veramente è probabile ch'alcuni principij di queſta pianta ricevino nella ſua ſoſtanza alcune particelle del veleno; Ma non è troppo bene il fidarſi a queſto rimedio, perche il male per eſſer acutiſſimo eſſendo conſiderabile, hà di biſogno di aiuto più efficace, è più attivo d'ogn'altro rimedio e ſi chiamano da Latini *Spinacia*, ſeu *Spinachia*, *à Spina*, perche il bulbo del ſeme di queſta pianta è ordinariamente ſpinoſo.

## CAPITOLO LX.

### *Delle Tartufe.*

IL tartufo è una maſſa come carnoſa di diverſa groſſezza, che naſce naſcoſta nella terra, e che non ſpigne nel di fuori alcun troncho. Il che fa che ella è d'un ſapore ſquiſito. In fatti i ſuoi principij volatili, non potendo facilmente ſuaporarſi, reſtono come concentrati nella medema, è caggionano un ſentimento tanto più grato, quanto più li medeſimi ſono vola-

volatili ed in maggior quantità. Queſte creſcono abbondantemente ne luoghi ſecchi ed arrenoſi, ſi cavano principalmente dalla terra nella primavera.

La maniera di ſcourire i luoghi in cui ſi trovano, e di farvi paſſar de i Porcelli perchè come che queſti animali hanno un buon odorato le ſentono da lontano, e vi ſi fermano ſopra per cavarle fuori, e dopò mangiarle. Si trovano ancora Cani, che le ſcoprono, come i Porcelli.

Diceſi communemente che le Tartufe vengono in abbondanza dopo la pioggia dell'Autunno, e doppo i grandi tuoni, e queſto perche all'ora ſi commova ne loro ſemi una fermentazione, che diſtendendoli in ogni lato, fa che ſi approno i pori, e reſtano più diſpoſti a ricever il ſugo della terra.

Del reſto queſte devono ellegerſi d'una mediocre groſſezza, dure, recenti, peſanti, d'un odore, e d'un ſapore grato, fortificano lo ſtomaco; danno del vigore alla machina; commovono il ſeme, e li ardori di venere. Se il loro uſo è frequente, ſi mettono li umori in un moto violento.

Convengono nell'Inuerno, a vecchi; a flemmatici; ed a coloro che hanno lo ſtomaco debole.

## CAPITOLO LXI.

### *Delli Fonghi.*

DI questi se ne trovano molte specie, che nascono quasi improvisamente; Li megliori sono quelli che nascono in una notte, che sono bianchi al di soto, e rosseggianti al di sopra, grossi, teneri, e recenti. Questi nutriscono mediocremente, provocano il seme e l'appetito, ma il più delle volte caggionano grande evacuazioni, per sotto, e per sopra, e molte malattie, ed'alcune volte la morte.

Perciò si dee starne lontano, ò usarne moderatamente, e bere nel medesimo tempo del vino, che sia potente.

Li Fonghi sono certi alimenti, de quali non sapressimo mai troppo difidarsi, poiche si vedono per le più fameglie intiere, cascare in funesti accidenti per averne mangiato, il che diede occasione à Plinio di gridar sopra la golosità degl'uomini, i quali per sodisfarla mettono in periglio la loro vita, con tal specie d'alimenti.

Ad ogni modo, se ben preparatis'usano moderatamente, si dee ancor bevere del vino, come abbiamo detto, perche egli consuma le parti arsenicali, ch'essi contengono. Se poi li medesimi, cambiano di

colore, ciò dimostra che vi sono molti sali corrosivi, i quali fermentando, e distrugendo il misto li fà cambiar di superficie, & all'ora sono molto pericolosi.

Il Fongo da Latiui, *Fungus, à funus ago*, faccio il funerele, cioe do la morte.

## CAPITOLO LXII.

### *Delle Cipolle.*

DEvono ellegersi grosse, piene di sugo, rotonde, meno acri che si può, e che siano state coltivate in una terra grassa, ed umida.

La Cipolla è apperitiva, rompe le pietre nelle Reni gli ardori venerei, e l'appetito, distrugge le materie verminose.

Conviene nell' idropisia, nell' Asma, e nel scorbuto. L'uso frequente infiamma la massa dal sangue, genera venti, e dolori di corpo &c. Conviene principalmente ne tempi freddi, agli vecchi, ed alli flemmatici, ed à coloro che digeriscono difficilmente, e che abondano di umori crassi, e viscosi.

Questa e composta di tonache bianche, gialle, e rosse, contigue le une alle altre. Ella è più e meno acre secondo che nasce in paesi freddi, ò caldi.

In oltre s'osserva, che quelle che

ſono d'una figura lunghetta ſono ancor meno acri, che le bianche, meno delle roſſe, e delle gialle, le verdi meno delle ſecche, e finalmente che le cotte ſono meno acri delle crude.

Il ſapor e l'odor acre, e mordace della cipolla proviene dalli ſuoi ſali maſſicci, i quali eſſendo molto inciſivi, e penetranti, votano violentemente contro le fibrile della lingua, e della membrana pituitaria, queſti ſali elevandoſi con impetuoſità, quando ſi taglia la cipolla, irittano la membrana eſteriore dell'occhio, il che fà che l'anima è coſtreta mandar ſpiriti animali in queſta parte per ſoccorerla, e queſti operando nelli muſcoli fanno ſeparar abondantemente la ſeroſità dalla glandula lacrimale col fine di andar diſſolvere & imprigionare quei ſali, che offendevano l'occhio.

La Cipolla da' Latini, *Cepa*, *à caput*, perche il fine di queſta pianta rappreſenta la figura d'una Zucca.

## CAPITOLO LXIII.

### *Dell' Aglio.*

L'Aglio è un agrume bulboſo, quaſi rotondo, compoſto d'alcune tonache bianche, ch'involgono molte ſpiche carno,

noſe longhetti, e molto acre al ſapore, & all'odore. Egli era altre volte molto ſtimato in Egitto, onde ſi credea, che liberaſſe da molti mali.

Galeno volle, che l'aglio ſia molto ſalutare, ne paeſi freddi, con tutto ciò come le perſone che ſi trovano ne paeſi caldi hanno per lo più ſtomachi deboli, e che l'aglio è molto proprio à fortificarli, per ciò credo, che il ſuo uſo non ſia per eſſere meno convenevole in queſti paeſi, mentre che ſe ne uſi moderatamente.

Queſto deve ellegerſi tenero, che ſia forte all'odorato, e d'un ſapor acre e mordace, egli provoca le urine, e li ardori venerei, reſiſte al veleno, all'aria peſtifera, e ſpezza la pietra nelli rognoni. Di più precipita i vermi, e le materie verminoſe, rende chiara la voce, ſueglia l'appetito, è inciſivo, penetrante, e conſuma la viſcoſità dello ſtomaco. Preſo immoderatamente cagiona dolori di capo, ſcalda molto, rende i umori più acri, e finalmente egli è danneggievole alle nutrici, ed à coloro che ſono travagliati dalle emorroidi.

Conviene principalmente ne tempi freddi alli vecchi, & à quelli, li quali abbondano di umori craſſi e viſcoſi, & in chi il diſſolvente del ventricolo è troppo debole.

## CAPITOLO LXIV.

### *Della Senapa.*

QUesta è domestica ò salvatica, l'una è l'altra è molto in uso, perche provoca l'appetito per la sua acrimonia, e perche da un sapor gustevole alli cibi. Ella dee ellegersi recente, e d'un sapor acre, e mordace.

La mostarda sueglia l'appetito e facilita la digestione, rompe la pietra ne Reni e nella vesica, giova nelle febri intermittenti, e nel scorbuto. Ella è sternutativa, risolutiva, e maturativa.

Il di lei uso dee esser moderato, altrimenti scalda troppo, e rende gli umori acri e mordaci. Ella contiene molti sali acri & alcuni solfi essallati, conviene ne tempi freddi, nelle persone vecchie alli flemmatici, ed ipocondriaci.

## CAPITOLO LXV.

### *Del Zaffarano.*

DEesi egli scegliere recente, secco, ma molle filamentoso, di un bel colore rosseggiante, e poco carico di parti gialle, molto odorifere, ed'un grato sapore.

pore. Egli è apperitivo, cordiale, pettorale, buon per lo ſtomaco, per far dormire, ed è meſtruale. Se ne fanno ancor eſteriormente impiaſtri, e collyrij per conſervar gli occhi dalle pettechie, &c.

Il di lui uſo frequente offuſca i ſenſi, rende grave il capo, cagiona affetti ſonnolenti. Conviene in ogni tempo, e temperamento, mentre che ſe ne uſi moderatamente.

La pianta che porta il Zaffarano è compoſta di molte foglie longhe, e ſtrete, tra cui ſi laſcia veder nel comminciamento di Settembre con un ſol fiore nel mezo di cui ſi trovano piccioli cappillamenti roſſeggianti, che ſi racogliono avanti il levare del Sole, e ſi fanno ſeccare.

Alcuni giorni doppo ſi vede un'altro fiore ſopra della medeſima, che ſi racoglie come la prima, quel di Levante è il migliore d'ogn'altro.

## CAPITOLO LXVI.

### *Della Noce Moſcada.*

ELla è domeſtica, ò ſalvatica, la ſalvatica non ha quaſi ne odore ne ſapore, per queſto deeſi più toſto uſare la moſcata domeſtica. Eſſa dee eſſere recente, unita oleaginoſa, d'una groſſezza mediocre, d'un

un colore cinereo al di sopra e rossegiante al di dentro d'un odor, e di un sapor forte, ed aromatico. Questa facilita la digestione, e ottima negli affetti del capo, cordiale, mestruante, e singolare per lo stomaco, attiva, è mestruente; è buona per dissipar i venti, ma ella scalda molto, per questo si dee usare con moderatezza. Conviene finalmente nei tempi freddi, alli vecchi, alli flemmatici, & a coloro, che digeriscono difficilmente.

Ella è un frutto, che è coperto di due tonache, la prima è molto grossa, e si rompe à proporzione, che il frutto si matura, e lascia vedere. La seconda, che involge strettamenee la noce, ed'essendo molto odorifere, e chiamata *Macis*, d'onde è molto in uso nella medicina, & agisce più fortemente della medesima noce.

## CAPITOLO LXVII.

### *De Garofoli.*

QUesti sono frutti ò fiori induriti di un albero che cresce nell'Indie. Quando incominciano lasciarsi vedere sono di color verde, e biancheggiante, di poi diventano rossegianti, e finalmente di color quasi nero. Devono ellegersi grossi, e ben nutriti, recenti, facili da romperfi, d'un odo-

odore, e d'un ſapore grato, ed aromatico.

Li Garofoli fortificano le parti, facilitano la digeſtione, reſiſtono nella malignità delli umori per li loro principij volatili, che attenuano, e ſottilizzano gl'alimenti che ſi trovano nello ſtomaco, i quali conſervano per una giuſta fluidità per poter acreſcere la quantità delli ſpiriti animali. Mitigano i dolori dei denti fermentando con quelle materie acide, che le cagionavano, e facendole reſtar falſe, ed indiſpoſte à queſt'azione. Guariſcono il vomito, e maſticandoli facilitano la circolatione del ſangue nei Polmoni agli aſthmatici.

## CAPITOLO LXVIII.

### *Della Cannella.*

DEveſi ellegere recente, ſottile, d'un odor molto grato, d'un ſapore aromatico, e di color roſſegiante. Ella provoca i ſudori, e le Orine, reſiſte al veleno, è cordiale, facilita la digeſtione, il parto, e li meſtrui, è ottima per lo ſtomaco, e finalmente diſtrugge i flati, mà il ſuo uſo immoderato infiamma li umori. Conviene ne tempi freddi, alli vecchi flemmatici, malinconici, & a coloro che

non

non digeriſcono, ſe non difficilmente.

La cannella è la ſeconda ſcorza degli rami d'un albero che creſce nell'Iſola di Ceilan; queſto creſce ancor nell'Java, e nel Malabar, ma è molto inferiore in qualità. L'albero che porta la cannella non ha ne ſapore ne odore, ma la virtù principale di queſto conſiſte nella ſua ſcorza, v'è in oltre da oſſervare, che quando queſta ſcorza è novamente levata dall'albero non ha quaſi nè ſapore, ne odore.

Nel tempo di Galeno non ſi trovava della Cannella, ſe non nelle caſe delli Imperadori, ma le ſue buone qualità ci ha coſtretti ad andarla à cercare per renderlo commune.

## CAPITOLO LXIX.

### *Del Pepe.*

FRa gli alimenti è in uſo il bianco, ed il nero. Il bianco dee ellegerſi recente, unito, d'una ſuperficie eguale, meno acre del nero, peſante è mondo.

In quanto al negro, egli deve eſſer acre e mordace al ſapore, unito, mondo peſante, e d'una ſuperficie aſpra e arricciata.

L'uno e l'altro ſono aperitivi, attenuano gli umori viſcoſi, e groſſolani, facili-

tano

tano la digestione, svegliano l'appetito, scacciano i fiati, resistono alla malignità degli umori, provocano lo sternutamento. Il Pepe è il rimedio più commune per coloro che hanno l'vuola rilassata, accostandolo alla medesima con il manico di un cucchiaro.

L'uso frequente di questo è molto danneggievole, massime à coloro d'un temperamento caldo e bilioso, perche infiamma il sangue, e tutti gli altri umori.

Conviene moderatamente preso nei tempi freddi, alli vecchi, alli flemmatici & ipocondriaci, ed à coloro, che digeriscono difficilmente.

## CAPITOLO LXX.

### *Del Zucchero.*

EGli dee ellegersi d'un bel color bianco mondo, granato, cristallino, è difficile da romperssi, d'un sapore molto grato. Egli provoca la spettorazione, ed addolcisce l'acrimonia degli umori.

Il suo uso frequentato cagiona dolori de Denti, gli fà deventare neri, e scalda molto gli umori. Conviene in ogni tempo, e temperamento ma principalmente nell'inverno, alli vecchi & alli flemmatici.

Quel in pane non è altro che il Zuccaro chiarificato per mezo dell'acqua di calce, e del bianco d'ovo cotto ſopra del fuoco, e doppo verſato in certi modelli di figura piramidale. Si purifica con l'acqua di calce e col biancho d'ovo, perche contengono in ſe parti attenuanti, che ſottilizzano le viſcoſità che ſi trovano nel Zucchero.

Il candido non è altro che il Zucchero criſtalizato, e reſo più riſtretto inſieme, per queſto egli reſta qualche tempo intiero nella bocca ſenza liquefarſi.

## CAPITOLO LXXI.

### *Del Sale.*

DUe ſono le ſpecie di Sale, di cui ſi ſerviamo tra gli alimenti; il ſale eſtrato dall'acqua di fontana ò ſia pozzo, ed il ſal marino. L'un è l'altro deono ellegerſi uniti, ſolidi, che ſi diſſolvino facilmente nell'acqua, e di un ſapore penetrante.

Il Sal commune è purgativo, aperitivo, deterſivo, e deſſicativo, ſueglia l'appetito, facilita la digeſtione, produce buoni effetti nei dolori colici, e nella ſupreſſione d'Orina. Si addopra nell'apopleſia, nelle convulſioni, e finalmente nei lavamenti.

L'uſo

L'uſo immoderato del Sal commune infiamma gli umori, e li fa venir atrabiliari, produce per lo più Idròpeſie, e ſcorbuti.

Egli contiene un liquor acido meſcolato con alcune particelle di terra, & alcuni ſolfi. Conviene in ogni tempo, e temperamento, mentre che ſe ne uſi moderatamente.

Il Sal commune è il Sale minerale, che fia in uſo tra gli alimenti. Egli fù chiamato da Lucrezio, *Panacea*; da Homero, e da Platone, *Corpus diuinum*, *& Deo amiciſſimum*, perche altre volte i Pagani nei loro ſacrifici avevano ſempre del ſale meſcolato con della farina per gettare ſopra delle vittime.

Plinio volle che non vi ſia di più utile natura del ſale, e del Sole.

Pytagora dice con la ſcola di Salerno.

*Omnis menſa malè ponitur abſque ſale.*

gola, nell'istessa maniera, che habbiamo spiegato, che si faceva la fame.

La sette accresce molto nelle grandi evacuazioni, nella febre, e nelle esercitazioni eccessive, perche il corpo fa allora una maggior perdita di parti acquose. Li Alimenti salsi, e piperati, e quelli, che sono d'una natura secca producono ancora il medesimo effetto, perche urtando fortemente contro la membrana interna dell' esofago, la rendono arida, e priva di parti flemmatiche.

Questa è ancora ò più ò meno frequente in ogni persona secondo gli differenti temperamenti: per esempio i bilioſi in cui i liquori sono molto acri, ed agitati hanno più spesso bisogno di bere, per umettarsi e rinfrescarsi. Le persone all'incontro d'un temperamento flemmatico non ne hanno tanto di bisogno, perche li loro umori ne sono naturalmente proveduti: E questa è ancor la ragione, che gli uomini, che sono d'un temperamento più calido delle donne, sentono spesso l'ardor della sette.

Il vocabolo di liquore preso in un certo senso potrebbe convenir à qual si voglia alimento liquido, come al brodo, al latte, &c. E in questo senso che Ippocrate nell'Aforismo undecimo della seconda sessione dice, *Facilius esse resici potu, quam*

*quam cibo*. Egli col ſuo Aforiſmo prescrive alli convaleſcenti gli alimenti di cui devono ſervirſi, & hà in queſto molta ragione, perche oltre che gli alimenti liquidi ſi rendono più facili alla digeſtione, è più convenevoli per il loro ſtomacho, ſi diſtribuiſce ancora con tutta facilità in tutte le parti, in cui e neceſſario lo riparamento.

La ſcola di Salerno piglia il vocabolo di liquore nella medeſima ſignificazione che Ippocrate, quando ella dice:

*Vt vites pœnam de potibus incipe cœnam.*

Per queſto verſo ella vuol far intender che ſi dee ſempre cominciar il paſto dagli alimenti liquidi come eſſendo quelli, che ſi digeriſcono più facilmente, e che reſtano meno nello ſtomacho, ed e forſi per queſto, che incomincia il paſto per la mineſtra. In quanto à noi non pigliamo quì il termine di liquore nella ſignificazione, che viene eſſer detto, ma benſi come un corpo fluido, e liquido, di cui ſi ſerviamo principalmente per moderar la ſette, per facilitar la digeſtione, e diſtribuzione degli Alimenti ſolidi, e finalmente per riparare la perdita delle parti umide, che ſi fà ad ogni momento.

Di queſti ve ne ſono di due ſorti', l'uno è ſemplice, puramente acquoſo, e che la natura

natura ce ne dà liberamente, e l'altro compoſto. Il primo è più ſano, e più convenevole alla noſtra conſtituzione. Ed in vero ſi può dire, che è il vero liquore, poiche altri non ſono ſalutari, che in quanto, che l'acqua ſi trova meſcolata con loro in una certa quantità. E vero che queſt'acqua non nutriſce, ma ſella ſerve neceſſariamente di vehicolo alla nutritione, e produce molti altri avanaggi conſiderabili, come lo vederemo nel ſuo luogho.

La ſeconda ſpecie di liquore ella è compoſta di diverſe parti proprie alla nutrizione, ed à produr molti altri effetti. Ad ogni modo ve ne ſono di molte ſpecie, come del Vino, della birra, &c.

Tutti queſti liquori non ſurono ſolamente inventati per la ſanità, ma anco per ſodisfare alla delicatezza del guſto che cominciava ſatiarſi d'un liquore, che li pareva inſipido, Contuttociò non è che voglia condannarne l'uſo poiche non laſciano d'eſſervi utili, mentre che l'uſo non diventi un abuſo.

Plinio facendo rifleſſione ſopra il numero quaſi infinito di diverſi liquori, che furono inventati non può impedirſi di ſtimar ridicoli gl'uomini, che ſi prendono l'incommodo di prepararli mentre che la natura gli ne forniſce uno che è di tutti il più

il più ſalutare, e che è ſufficiente, per gli più forti animali del mondo. Non pretendiamo qui di ſminuzzar tutti i liquori ma ſi contenteremo di parlar di quelli, che ſono più in uſo.

## CAPITOLO PRIMO

### *Dell' Acqua.*

ELla è differente ſecondo diverſi luoghi ove paſſa, & ove fù differentemente alterata. Si può dir che l'acqua è generalmente la più convenevole per la ſanità, quella però che è chiara pura, e che non ha colore, ne odore, ne ſapore, che ſi ſcalda, e ſi rafredda ſubito.

L'Acqua, che ha tutte queſte qualità, penetra ſubito e ſi filtra ſenza caricar le viſcere. Ella rinfreſca ed umetta più d'ogn'altro, facilita la digeſtione eſſendo preſa in una mediocre quantità, ella ſpegne la ſette, ſerve de vehicolo alle materie impure e groſſe, che ſono attaccate alle parti ſolide, & anco nel ſugo nutritivo. Si carica di Sali groſſi che ella trova nel ſuo paſſaggio, eſce con eſſi per li ſudori, per le Orine, ò per la tranſpirazione. Finalmente ella produce nelli noſtri corpi effetti così ſalutevoli, che è aſſolutamente impoſſibile di paſſarſene.

L'Aqua

L'Acqua produce cattivi effetti, ò per la ſua qualità. In fatti l'Acqua preſa in una quantità immoderata, ella indebiliſce le viſcere, e tutte le parti del Corpo, principalmente bevuta à digiuno perche all'hora agiſce immediatemente ſopra le parti ſolide, di più ella pu cagionar diſtendendo troppo i vaſi l'idropiſia, e molte altre incommodità.

La qualità dell'Acqua è ancora ſpeſſe volte dannevole, perche ſe ella è troppo fredda, come il freddo conſiſte in una quiete reſpettiva de corpi, & il caldo nel movimento perturbato delle loro parti inſenſibili, è manifeſto che l'Acqua meſcolandoſi con il ſangue, che il medeſimo li communicherà il ſuo motto, onde reſterà coagulato per diffetto di movimento; Finalmente ſecondo le diverſe alterazioni, che ella averà ricevuto nella terra in cui è paſſata, è ſecondo li differenti principij, di cui ſi ſarà caricata, la medeſima potrà diverſamente alterar gli umori e cagionar diverſe malattie come s'oſſerva.

Ella conviene in ogni tempo, e temperamento, fra tanto in maggior quantità alli bilioſi, che alli melanconici, &c.

L'Acqua è un liquore, che non è in gran pregio per eſſer troppo commune. Mà ſe conſideraſſimo le grandi utilità, che ella produce certiſſimo, che la ſtimareſſi-

mo molto più d'iufinite altre cose, le quali abbenche più rare, e più pretiose, non li sono pareggiabili. Ed in vero senza l'Acqua niente potrebbe esser travagliato dalla natura senza la medesima non si farebbono fermentazioni, come abbiamo detto d'onde ne seguirebbe, che li misti non riceverebbero accrescimento alcuno. Senza ella, le parti volanti d'un misto non essendo assai temperate, ne ritenute, se ne fuggirebbero quasi tutte; si che ne seguirebbe manifestamente la total destruzione del misto. Senza ella finalmente gl'animali morirebbero di sete, le parti combustibili s'abbrucciarebbero, ed il restante sarebbe consumato dall'ardor del Sole. E perciò prevedendo l'autore della natura il continuo bisogno, che teniamo di questo pretioso liquore, ce ne ha presentato.

L'Acqua essendo rarefata dal calore del Sole si solleva in sino alla mezzana reggione dell'aria, onde ella è sostenuta per qualche tempo; di poi se si trovano due venti contrarij, che la premino subito ella distilla in pioggia sopra la terra da cui poi scolla dentro i fiumi, laghi, &c.

Abbenche la pioggia fornisca l'Aequa alli fiumi &c. Non per questo vogliamo che questo sia generalmente per tutto, poiche in Egitto ove non piove se non ra-

ramente

ramente non tralascia per questo d'esservene in quantità. Il Nilo per la vasta essenzione irriga tutto quel paese, in tal modo che egli la riceve da molti altri fiumi, che ne hanno, e secondo le apparenze, ne riceve ancor una buona parte dalla pioggia.

La Natura è mirabile per li diversi mezzi di cui ella si serve per fornire dell'Acqua in molti luoghi: Molti historici degni di fede riferiscono, che in molti luoghi si trovano alberi d'un'altezza molto considegabile, onde distillano continuamente dell'acqua, che poi inassia tutta la vicinanza del luogho.

Dicessi ancora, che nel mezzo d'un Isola del Mare Atlantico, si trova un'albero, che fornisce dell'acqua in abbondanza à tutti quelli di quel luogo, e la raggione, che ci apportano è che sempre si vedono sopra quest' albero nuvole ch'umettano continuuamente i rami di questo.

L'Acqua di Pioggia, è principalmente quella, che si raccoglie nella Primavera, e nell'Estate verso il Mezzo giorno, è da molti creduta migliore, perche dicono con Hippocrate e Galeno, che è più pura cotta, e più perfezionata dal calor del Sole. Ed in vero l'Acqua di pioggia può aver parti più sottili, ma ella è ancora carica di alcuni sali acidi dell'aria, che

la rendono più penetrante è più attiva dell'acqua commune: e perciò vien ſtimata migliore da Chimici d'ogn'altra in qualità di diſſolvente; ma come per lo più l'Acqua di pioggia partecipa molte impurità, che ſi trovano nell'aria per queſto non credo ch'il di lei uſo ſia ſalutevole in ogni luogho, all'incontro dico, che non ſi dee ſerviſerne ſe non in luoghi, ove l'aria è per lo più libera di vapori ad ogni modo avanti di beverla è ſempre meglio diſtillarla per renderla ancor più leggiera è più pura d'alcune matterie che potrebbero trovarſi ne di lei inteſtizij.

In quanto alla neve, ella non è altro, che una pioggia congelata, così ella è differente dalla pioggia. In fatti la pioggia contiene molti ſottiliſſimi ſpicchi, che ſi movono ſeparatamente gl'uni dagl'altri, in vece che non è lo ſteſſo nella neve, in cui ſi trova ancor molto nitro.

Ippocrate ne condanna l'uſo nel ſuo libro dell'Aria, e dell'Acqua, in cui dice che tutte le acque, che ſi fanno con la Neve, e con il giaccio ſono dannegievoli al corpo umano, molti medici ſono del medeſimo ſentimento, onde credono, che queſte acque eſſendo compoſte de parti rigide, dure, e groſſe, urtino fortemente con-

contro le fibre delle parti ſolide, corrodino lo ſtomaco, e ſiano contrarie alla cozione, eccitino venti, e crudità, provochino la toſſe, incommodino il petto, congelino i liquori, diſtruggono li ſpiriti, generino molti altri peſſimi effetti.

In quanto à me credo, che l'uſo del giaccio poſſi eſſer alcune volte convenevole in certi paeſi, ed à certi temperamēti, mentre che queſto ſia con moderatezza: mà generalmente io condannerei l'uſo ne paeſi temperati: perche produce ordinariamente più indiſpoſizioni che buoni effetti: Per altro ſe è vero ciò che dice Ippocrate negli ſuoi Aforiſmi che è pericoloſo lo ſcaldarſi, e poi ſubito raffredarſi, perche bere ne grandi calori d'eſtate di queſt' acque, che ſono eſtremamente fredde, e che mettono ſubito il corpo in un ſtato oppoſto à quello che era avanti.

Dunque non è meraviglia ſe ne vediamo naſcere giornalmente malattie, che ſono per lo più mortali, con tutto ciò, ſi ſeguita lo ſteſſo, e la maggior parte ama più toſto pericolar la lor vita, o la loro ſanità, che privarſi del piacere di bere in queſta maniera. Se ſi contentaſſero ancora di bere mediocremente freſco, queſti accidenti non ſarebbero almeno così frequenti. Mà oltre, che ſi rendono li liquo-

ri più freddi, che sia possibile, si trova ancor alcuni, che non contenti di questo gli nè mettono ancor dentro.

L'Italiani è li Spagnoli fanno ancora il medesimo; ma v'è da notare ch'alcune volte pagano questo piacere con la perdita della loro vita.

Alcuni Auttori pretendono che il giaccio è molto salutevole, e Pisanella frà gli altri fa ogni suo sforzo di provarne la necessità, col dir che avanti, che l'uso del giaccio fosse introdotto nella Sicilia, si come vivono in un aria calda, e che le loro acque le sono ancora assai, erano tutti gli anni espositi à febbri maligne. Onde riferisce che queste febbri sparirono talmente doppo l'uso del giaccio, che si riconobbe per una giusta computazione, che nella Città di Messina, vi morivono ogn'anno mille persone di meno, che avanti.

A questo si risponde, che si conviene con Pisanella che l'uso del giaccio può esser salutevole ne paesi caldi, poiche l'aria essendo eccessivamente scaldata dalli raggi del Sole, è manifesto che i corpi hanno bisogno d'un liquore, che possa arrestar il movimento impetuoso degli loro umori, e darli qualche poco di consistenza; ma non ne segue da questo, che l'uso del giaccio sia egualmente convenevole per tutto,

all'

all'incontro è certissimo, che potrà cagionar ne luoghi temperati febbri maligne, la raggione è che li nostri umori non essendo in un movimento si impetuoso, come lo sono alli Siciliani devono in consequenza perdere più tosto il loro motto al rincontro di questi corpi freddi. Inoltre come si vive in un aria temperata non s'è per questo bisogno se non d'Alimenti temperati, che trattenghino li nostri liquori in una giusta fluidità, poiche se diventano o troppo grossi, o troppo sottili, li medesimi non possono che cagionar diverse malattie.

L'Acqua de Fonti e de Pozzi sono ordinariamente chiare, pure, e leggiere: la raggione è che essendo state purgate passando ne' interstizij della terra, le medesime furono costrette di lasciarvi quelle matterie grosse, che erano con loro mischiate.

Quest'Acque hanno diverse virtù secondo le diverse alterazioni, che hanno riceuuto; in fatti le une che sono quelle di cui ordinariamente ci serviamo, hanno tutte le qualità d'un acqua salutevole, le altre passando frà pietre molto fredde, come non vi depongonn niente, e che più si caricano di particelle passando fra grandi interstizi, diventano in questo modo crude, disposte in consequenza à

ecagulare i noſtri umori, e cagionar oſtruzioni, cattari, &c.

Tutti ſanno che vi ſono in molti luoghi fonti d'Acqua quali, abenche habbiano un'acqua chiara, non tralaſciano di diſſolvere materie, che vi hanno fatto dimora, come frutti, e parti d'animali Ovidio nel libro decimoquinto delle ſue Metamorphoſi fa parlare in queſto modo Pithagora ſopra di queſto.

*Flumen habent Cicones, quod potum*
*ſaxea reddit viſcera.*

Oltre queſte acque, ve ne ſono ancora che ſi putrefanno da ſe ſteſſe. Si vedono in una grotta in Borgogna certe acque, che s'induriſcono ſubito che le medeſime caſcano ſopra le pietre. Vn'Auttore riferiſce, che vicino di Cleremont in Overgnia, u'eſce un piciolo ruſcello da un groſſo ſaſſo, onde l'acqua nel ſpazio d'un giorno, ed una notte ſi tramuta in pietra. Queſt' Acqua dà la Morte à chi ne beve, e poſta in un vaſe ſi lapidifica. E meraviglioſo, che queſt'acque mentre colano conſervino la loro fluidità, e ſubito, che ſono in quiete s'induriſcono e reſtano opache. In queſt'acque v'è una quantità conſiderabile di ſali acidi fiſſi, con molte parti di terra. Quei ſti accidi eſſendo rapiti dall'acqua per il movimento di trizione, allora non poſſono produr ſopra

d'eſſa

d'essa alcun effetto, perche il moto progressivo del Torrente s'oppone mà subito che l'Acqua perde il moto di trusione, questi acidi operando allora sopra ciascheduna delle sue parti ne chiudono tutti gli interstizij, che le medesime lasciavano tra di loro s'oppongono all'entratta della matteria eterea, la quale teniva separate le parti dell'Acqua, e le moveva per ogni direttione, e caginandoli una stretta unione delle sue parti, con le particelle di terra che auvevano secco rapite formano in questo modo un corpo duro, & opaco perche li raggi luminosi non ponno più passarvi come avanti.

Si dice ancora che l'Acque d'un certo fiume ubbriaccano come il vino, il che si deve per questo verso.

*Haud aliter titubat, quam si mera vina bibisset.*

Può esser prodotto quest'effetto da alcune particelle de solfi volatili, che quest' acqua contiene, che essendo portate nel sangue, li cagionano una gran fermentatione, ciò che cagiona una separatione di qualche materia heterogenea con li spiriti, e li fà mover inordinatamente.

L'Acqua di fiume è la migliore è la più salutifera di tutte le altre, perche ella oltre il moto di fluido, è sempre nel movimento di trusione, ed è vero che non è

sempre così chiara come l'Acqua di fontana, mà lasciandolla riposare ella si purifica. In oltre l'Acqua di fiume deve pigliarsi in un luogo, che sia lontana dalla Città perche se passa per questi luoghi è ordinariamente carica d'immondizie.

## CAPITOLO II.

### *Del Vino.*

EGli è differente secondo il colore, l'odore, ed il sapore, secondo le diverse uve di cui lui è fatto, secondo che più ò meno hà fermentato per mezzo de raggi del Sole; E finalmente secondo le differenti fermentrtioni, che il mosto ha ricevuto.

Deve esser scielto chiaro, trasparente, d'un bel colore, non troppo recente, d'un sapore dolce, e d'un odor aggredevole.

La scuola di Salerno fà conoscere in più luoghi li segni d'un vino buono, e salutevole.

*Vina probantur odore, sapore, nitore, colore.*

Et in altro luogho.

*Si bona vina agis quinque hæc laudantur in illis.*

*Fortia, formosa, & fragrantia, rigida, frisca.*

E final-

E finalmente in un'altro.

*Vinum ſit clarum, antiquum, ſubtile maturum,*
*Ac bene dilutum, ſaliens moderamine ſumptum.*

Il vino pigliato con moderazione fortifica lo ſtomaco, e le altre parti del corpo, rende facile la digeſtione, accreſce la quantità di ſpiriti, ſcalda l'immaginatione, eccita la memoria, da dell'energia al ſangue & à tutta la machina, e provoca le Orine.

Il vino uſato in eccesſo ſcalda molto, fermenta e diſtrugge i umori, produce l'ubbriachezza, e cagiona molti mali faſtidioſi, come febri, appopleſie, paraliſie, letarghi, & altre della medeſima natura.

Quando ſe ne fa la ſeparazione de principij, che lo compongono, ſi ha un ſpirito, che non è ch'un olio eſaltato carico d'alcuni ſali volatili, dopo ſi hanno molte flemme, e di ſpiriti acidi eſſenziali. Onde finalmente vi reſta nel fondo del vaſe una maſſa compoſta di molti ſali alchalici, e di terra.

Il vino uſato moderatamente conviene in ogni tempo, in ogni età, e temperamento. Contuttociò il di lui uſo è generalmente meno ſalutevole alli giovani d'un temperamento ſolido e bilioſo.

Quando l'Uve hanno acquiſtato una

perfetta maturità se ne cava per espressione un succo dolce, il quale non ha niente di spirituoso.

Questo succo, è chiamato da Latini *Mustum* quasi *Mistum, quoniam in illo, omnia reperiuntur confusa*, perche tutte le sue parti sono ancora in una gran confusione, mà quando hà fermentato, ed è divenuto vino, le sue parti grosse hanno dovuto precipitarsi al fondo, ò attaccarsi alli lati del vase, e li suoi spiriti essendosi per questo mezzo strigati, rendono il liquore chiaro spirituoso, e forte.

Si dee ancor osservare, che quando questo sugho non ha fermentato non da per la distillatione alcuna goccia di spirito, mà solamente un olio grosso, in vece che quando hà fermentato se ne tira un spirito infiammabile che non è altro che quell'oglio del mosto il quale fù sminuzzato, e voltalizato per la fermentazione. Onde si vede per cio che fù detto, che li principij del Uve ricevono un alterazione considerabile per mezzo della fermentatione, e che li vini possono esser differenti secondo che questi principij furono più ò meno sminuzzati: Per esempio.

Li vini dolci si fanno per l'ordinario mettendo il sugho delle Uve sopra del fuoco subito espresso, accioche una parte dell'umidità se ne vada in vapori: Si mette di

te di poi questo sugo nelle botti, in cui si lascia fermentare, ma bisogna considerare che la fermentatione, che allora li sopragionge non può essere che imperfetta, perche una parte delle sue flemme essendo state separate, li sali non sono molto disciolti, e strigati, per concorrere rompere in questo modo le di lui parti oleaginose. Dunque ve ne segue, che queste parti capillamentose, non essendo che mediocremente esaltate, involgerano ancor in parte i sali, ed in consequenza che il vino sarà forte è nel medesimo tempo dolce.

Il vino moscato si fa nel modo sequente si lasciano matturar l'uve, doppo se gli torce la grappola, affinche queste non ricevino maggior nutrizione, e che s'arrestischono dall'ardore del sole, di poi si raccolgono, e se ne esprime il sugho e si fà fermentare ma come è poco carico di flemme, perche li raggi e la fermentazione gli ne hanno fatto perdere, e che i principij si sono volatilizati, non è meraviglia, s'eccitano un sentimento di dolce.

La differenza de Vini secondo li luoghi, è quasi infinita; il che diede occasione à Plinio di dire: *Tot vina, quot agri.* Si può generalmente dire, che li migliori, li più spirituosi, e li più gratti sono quelli, che vengono ne paesi caldi, perche li

oltro principij ſono più ſminuzzati, e finalmente, perche queſte uve ricevono dalla terra una maggiòr quantità di ſolfi. All'incontro li vini, che ſi fanno ne paeſi freddi ſono molto meno ſpirituoſi, e s'inacidiſcono facilmente.

Vi ſono ancor Vini che ſi conſervano longo tempo, perche li loro principij ſi trovano in una giuſta proportione, e come in una ſpetie d'Equilibrio. All'incontro ve ne ſono degl'altri, che ſi guaſtano facilmente due cagioni poſſono produrre queſt'effetto, cioè eſteriori ed interiori, le eſteriori ſono o calori eccesivi, che dinno occaſione alli ſpiriti del vino d'auvolarſene, o un freddo immoderato, che impediſce la loro depurazione.

Il tuono e tutto ciò, che può cagionar nell'aria un movimento non naturalle è ancor diſpoſto à far cambiar conſiderabilmente la natura del vino, in fatti l'aria eſſendo fortemente ſcoſſa dee farli miſchiar il tartaro, che s'era precipitato al fondo della botte con le parti ſpirituoſe, e concorrendo inſieme farlo in queſto modo inacidire, e perciò ſi ſuole chiudere vini, nelle profonde caverne, accioche non ſia così riſpoſto all'ingiurie dell'aria, mà queſte cauzioni ſono alcune volte inutili, In quanto alle eſteriori, che alterano notabilmente i vini, riporterò qui alcune

ne precauzioni. Di tutti gli ingredienti che ſono in uſo per rimetterli, li migliori ſono la colla di peſce, li bianchi d'ovo, le grappole, la Carta, il Tartaro, l miele, il vin cotto, il Zuccaro, il marmore, e l'alabaſtro polverizato. Vere ſono ancor molti altri, de quali non veglio parlare per eſſer il di loro uſo molto danevole.

Li buoni effetti, che produce l'uſo mederato del vino, provengono principalmente da ſuoi principij ſpirituoſi, li quali animano la digeſtione degli alimenti, communicando à queſte parti del loro moto, e fermentando con gli medeſimi queſte parti ſpirituoſe eſſendo portate nella Maſſa del ſangue la rianimano, e gli communicano maggior forza eſſendo ſeparati nel cervello, ſi portano quà e là à ſuegliare le Traccie impreſſe nel medeſimo, e ſi portano finalmente in maggior quantità nelle parti per darli una maggior energia.

Come v'è un gran numero di vini diverſi per queſto ogn'uno produce certi particolari effetti ſecondo il diverſo ordinamento di queſte parti.

Per eſſempio il vino bianco paſſa piprеſto, e monta più facilmente al capo non perche contenga maggior quantità d ſpiriti; ma perche eſſendovi meno di tar-

taro

taro essi sono più strigati, e possono operar con maggior energia.

In quanto al vino rosso, egli conviene generalmente più del bianco: La raggione, è che contiene una quantità sufficiente di parti tartaree, che lo rendono men forte e più stomachico.

Il vino che è d'un color tra il bianco, e il rosso, egli si fa con uve dell'istesso colore, Overo mescolando il vino bianco, con qualche poco di rosso.

I vini dolci non debbono usarsi sì communemente in ogni pasto perche l'eccesso di questi vini, è molto più daneggievole degli altri, ad ogni modo egli può esser salutevole nel pranso, ò doppo di questo.

Galeno diffende l'uso del Vino agli fanciulli fino all'età di quindeci anni, e questo non senza raggione poiche questo liquore provoca nelli loro umori eccessi di fermentatione, il che non si saprebbe far, senza che le parti solide, che ancor tenerelle, non siano alterate. Ed in vero si può dire, che queste fermentationi distruggono, in qualche modo le principali parti del corpo, e che gli abbreviano i suoi giorni. Esso approva, molto l'uso ne' vecchi, mentre che lo usino sobriamente, perche hanno bisogno d'un liquore che gli dia delle forze.

Ma

Ma se preso moderatamente produce buoni effetti, ne produce ancora molto pessimi, quando s'usa in eccesso. In fatti li suoi principii volatili facendo accrescer la fermentatione del sangue cagionano la separatione d'una materia di diversa natura con i spiriti, onde fermentando non ponno conservar alcun ordine, e disturbano tutte queste parti; è allora, che questi tali sono ubbriacchi, e furiosi, che vedono duplicatamente gl'oggetti, e che sono in una spetie di follia, a causa del movimento sregolato degli spiriti animali: Ad ogni modo questi tali restano in questo stato insino che questa materia sia stata tanto sminuzzata per mezzo della fermentatione, che possa esser rapita dal torrente degli spiriti, e portata alla periferia del corpo.

V'è una pianta chiamata communemente *Dataria*, dagl'Arabi *Burlatoria*, questa è una spetie di Stramonio, le sue foglie sono simili à quelle del Stramonio ordinario, d'un'odore ingrato; si che il seme di questa produce meravigliosi effetti, poiche se se ne inggiotisce una mezza dramma non solamente ubbriaca, ma ancora fa restar l'orbito, tal che li fa ridere, piangere, &c. per qualche spazio di tempo.

Dicessi, che ne luoghi in cui ella cresce abbondantemente, che le donne im-

pudi

pudiche ne danno alli loro mariti per metterli in una ſpetie di delirio, che dura alcune ore, e che in queſto tempo poſſono tutto intraprendere ſenza dubbio, e che finalmente per rimetterli nel primo ſtato altro non fanno, che metterli i piedi nell'acqua fredda.

*Mondi* Medico di Londra riferiſce un'hiſtoria aſſai meraviglioſa, di certi Marinari i quali avendo trovato in un'Iſola del Mar Indiano prune d'un bel colore, e d'un grato ſapore ne mangiarono con avidità; Ma che pagarono benpreſto queſto piacere: perche caſcorono ſubito in una tal pazzia, che gli uni non facevano, che ridere, gli altri che piangere, e gl'altri che ballare.

L'Opio chiamato dagli Arabi e dagli Indiani *Afrum*, egli è una certa gomma che eſce dalla teſta del Papavero d'Egitto, e della Grecia. Non potiamo havere di quello Opio, perche i Turchi lo conſervano per loro; mà in vece di quello, ci mandano l' *Omeconium*, che è un ſugo tirato per eſpreſſione dalle teſte, e dalle ſoglie del Papavero, che hà quaſi la virtù dell'Opio.

Tutti conoſcono aſſai la qualità Narcotica di queſta drogha, che eſſendo pigliata in maggior doſe cagiona ſpeſſe volte la morte. Contuttociò li Turchi ſi ſono tal-

talmente auvezzati, che ne poſſono pigliare infino à mezzà dramma per giorno ſenza verun incomodo. In vece ne noſtri paeſi apena ſe ne piglia due ò tre grana.

Li Turchi fanno una grande ſtima del l'Opio, perche gli toglie la triſtezza il dolore, e finalmente perche li rende intrepidi ed animoſi nelle battaglie.

Il tabacco non è meſſo in uſo appreſſo gli Europei, che appreſſo gli Indiani, queſta pianta era altre volte incognita agli antichi: Ella è chiamata da Latini Nicotiana, e tabacco volgarmente perche ella creſce aabondantemente iu una Iſola dell' America, chiamata Tabacco.

Ve ne ſono tre ſpetie, che non deſcriveremo per eſſer ampiamente deſcritte in diverſi auttori. Baſta ſaper che tutte queſte ſpetie purgano, per ſotto e per ſopra con gran violenza, e che convengono negli affetti di capo. Ma queſto è molto più in uſo per il piacere, che la ſanità.

Subito che queſta pianta fù conoſciuta da alcuni dell'Europa, ella fù in uſo quaſi per tutto, ad ogni modo ella è molto attrativa, e fa grate impreſſioni ſopra dell'Organo dell odorato; ella toglie la famme a molte perſonne, e per queſto gli uomini di travaglio, con una o due peppe di Tabacco paſſano qualche tempo ſenza faſtidio; e ſenza haver biſogno d al-

cuna

na cosa. Quando s'incomincia il di lei uso si patiscono ordinariamente sinthomi non ordinarij, che arrivano al cervello, ed al genere nervoso.

Intanto l'uso del Tabacco non è indifferente, s'osserva che indeboliſce la memoria, e ſcalda molto perciò ſi dee andar con accortezza nel auvezzarſegli.

## CAPITOLO III.

### *Dell'Aceto.*

QUesto è bianco ò rosso dee esser eletto d'un sapor acido ed accuto, che sia stato fatto cou vino carico di spiriti, e di molto tartaro. Questo è astringente e reffrigerante. Sueglia l'appettito, facilita la digestione degli alimenti modera l'ardore degli umori resiste all'aria appestata, alcune volte arresta il singhiozzo ed il vomito, & è proprio nelle emmoragie.

Mà quando è preso in eccesso, irrita fortemente lo stomaco, e gli intestini, è contrario al genere nervoso, alle persone magre, & a coloro che hanno affetti di petto, che sono travagliati dalla tosse, che non possono respirare, e che finalmente sono disposti alle passioni asteriche. Questo conviene in ogni tempo alli

gio-

giovani bilioſi, mà i vecchi e le perſone d'un temperamento melanconico devono aſtenerſene o uſarne ſobriamente.

L'Aceto è un liquore acido aſſai conoſciuto, e quaſi che ſi può dire che egli nõ è altro che il ſugho d'agreſto rivificato.

In effetto abbiamo fatto vedere parlando de diverſi ſtati per cui paſſava l'uva avanti che foſſe venuta ad una perfetta matturità, che l'agreſto ne è agro ſe non perche gl acidi predominano ſopra degli altri principij, e che di poi non diventa dolce, ſe non perche gli ſuoi accidi furodo inviluppati dalle parti oleaginoſe, che li erano portate à proporzione che maturava. Con tutto ciò ſembra che gli acidi dell'uva, che avevano perduto una parte della lor forza, per la loro unione, con li principij oliaginoſi, ſi trovino nel aceto con la ſua prima forza, che havevano nell' agreſto.

L'Aceto ſi fà per una ſeconda fermentatione del Vino. Nella prima, abbiamo oſſervato, parlando del vino, che le parti volatili ſoprayanzano dalle materie groſſe, e precipitano ai latti, ed al fondo della botte il Tartaro del vino.

Il liquore ſtà in queſto ſtato tanto che li ſpiriti del Vino hanno aſſai forza, e ſono diſpoſte a ſpignere continuamente le parti del tartaro, e fa in modo tale, che

que-

queſte non ſi confondino con gli altri principij. Mà ſubito che una parte di queſti ſpiriti ſe ne è auvolata, il Tartaro non trovando più quella reſſiſtenza, che trovava avanti, ſi meſcola, e ſi confonde nel Vino, e prende il predominio ſopra d ogn'altro principio, onde cagiona una fermentatione, che diſtrugge e ſminuzza le parti, capilamentoſe, e fà in queſto modo ſtrigar tutti gli accidi, ed allora il Vino diventa Aceto.

Se ſi hà una botte à latti di cui vi ſia attaccato del tartaro, e che vi ſi ponga dentro del Vino, è un fatto che di poi meſcolandoſi eſſo col Vino, reſta diſciolto, e lo inacidiſce.

Per far più prontamente l'Aceto ſi laſcia il Vino in luogo caldo; allora il calore eccitando nel Vino una picciola fermentatione, ne fa ſuaporar molte parti ſottili, ſi che meſcolandoſi il tartaro lo rende acido nella maniera che più volte s'è detto.

Eſponendo all'aria del Vino ſi fà ancor dell'Aceto, perche introducendoſi parti fermentative deeono queſte eccitar una fermentazione, la qual come abbiamo detto rompe i legami degl'acidi, e gli rende diſpoſti a cagionar quel ſentimento d'agro, che ſi ſente nell' aceto.

L'Aceto è aſtringente refrigerante, e

conviene nelle emoragie, perche le sue parti a guisa di cuneo si introducono negli umori, e gli figgono leggiermente contro le fibre nello stomaco facilita la digestione fermentando gli alimenti, e sminuzzandoli in minutissime parti.

Quando s'usa in eccesso produce effetti del tutto opposti. Allora indeboliſce lo stomacho, irritandolo fortemente, è contrario al genere nervoso, magrisce le parti del corpo, condensa il sangue, è gli fa perdere del suo movimento, perche gli acidi mischiandosi con esso ammassa i suoi principij, di modo che restano men disposti à moversi.

L'Aceto da Latini *Acetum*, quasi *Acutum*, vel *Acidum*.

## CAPITOLO IV.

### *Dell' Acqua vita e d'alcuni Liquori.*

QUesti deono scieglersi d'un grato odore, che si infiammino facilmente, e che non siano d'un sapore troppo acri e mordaci. Questi liquori presi moderatamente scaldano e fortificano lo stomaco, apportano molta facilità alla digestione, dissipano i venti, moderano i dolori colici, incitano gli spiriti, accerescono il moto del Cuore, & invigoriſco-

no in un tratto la macchina. Producono ancor buoni effetti ne gl'appopletici, e ne letarighici, nei paralitici, nelle contusioni, &c.

L'Eccesso di questi mette il sangue, e li spiriti vitali in una agitatione & in un tal disordine, che per lo più da la morte.

Il longho uso dell'acqua Vita come di tutti gl'altri liquori infiammbili dissolvono à poco, à poco talmente il sangue, che se l'huomo non è d'un temperamento, ed'una constituzione grassa e corpulenta, diventa per l'ordinario Idropico.

Questi convengono principalmente alli vecchi alli flemmatici, alle persone corpulenti, e che hanno un stomacho debole, ma non v'è che sia più dannegievole alli giovani d'un temperamento secco, e magro.

Habbiamo osservato parlando del vino, che le sue parti balsamiche, che avanti la fermentatione erano grosse diventano per mezzo della fermentatione volatili e spirituosi.

Vediamo ora come si separano dal Vino, si riempie di Vino la metta d'un vase di rame, col suo coperchio, &c. Si da un picciol fuoco continuando il medesimo fino che sia distillata la quarta parte dell'umidità e sia un acqua vita assai forte, ma quando si desidera che sia ancor

più

più forte si fà di nuovo distillare col Serpentino, ed allora le flemme, non potendo montar tanto quanto monta lo spirito, cascano sempre al fondo, e si ha in questo modo, un spirito integramente separato dalle flemme.

Del resto si dee andar cauto nell'uso di questi liquori ardenti, il che non si saprebbe troppo raccomandare- I Nostri antichi ci dourebbero servir d'esempio in questo fatto-

La maggior parte non si serviva che d' acqua, o se pigliava del vino era bẽ temperato con essa: non è dunque meraviglia se erano forti vigorosi, e se vivevano lungho tempo- Noi all'incontro abbreviamo i nostri giorni non solamente bevendo molto dell'vin puro; mà ancora ricerchiamo mezzi per cui si possa cavar l'acqua, che si trova naturalmente nel vino, co nõ temperare il calore del vino, onde accrescendoci la fermẽtation del sangue più dell'ordinario, tendiamo noi stessi alla nostra destruzione.

E vero che questi liquori inanimano gli spiriti, e fortificano lo stomacho pigliati con cautela, mà in ricompensa quando si passa una certa quantità, non solamente producono diverse incommodità, ma rendono ancora le persone audaci, e bestiali-

Li Spiriti infiammabili hanno un ſapore molto acre, che non piace à tutti. Onde per levarli queſto ſapore ingrato ſi miſchiano inſieme diverſi ingredienti, ed all'ora ſi chiamano Roſoli.

## CAPITOLO V.

### *Della Cicolata.*

QUeſta deve ellegerſi recente, peſante, dura e ſecca, di color di caffè, d'un grato odore, e ſapore. Ella nutriſce molto, è propria per riſtaurar le forze abbatute, e per dar dell'vigore, e dell'Energia alla macchina. Facilita la digeſtione, addolciſce li umori acri, conſuma i vapori del vino, ecita gli ardori di Venere, e reſiſte alla malignità degli umori.

Quando s'uſa queſto liquore in eccesſo, ò che ſi fà entrare nella di lei compoſitione molte Droghe ăcri, e piacenti all'hora ſcalda conſiderabilmente, ed impediſce per lo più il ſonno. Egli conviene principalmente in tempi freddi alli vecchi, alle perſone d'un temperamento freddo, e flemmatico a coloro che non digeriſcono ſe non difficilmente: mà li Giovani d'vn temperamento caldo, e bilioſo in cui gli umori ſono in gran movimento, deuono aſtenerſene, ò almeno uſarne

ſo-

ſobriamente.

La Cicollata è una paſta ſecca, al guſto molto grata. Ella è inuſo ne' paeſi dell' America, onde gli abitanti qualche tempo doppo la inſegnarono agli Europei. La baſe di queſta compoſizione, e il Coaco, & il Cacao, à cui vi ſi aggiongono alcuni aromatici come ſi vede per la deſcrizione ſeguente.

Per far la Cicolata ſi piglia il più groſſo ed il migliore Cacao ſi mette arroſtire in un ſpiedo ſopra del foco aggirrandolo ſempre inſinache ſi potrà facilmente ſeparare dalla ſua ſcorza: dipoi ſi leva la medeſima dalle Amandole, e di novo ſi mettono arroſtire nel ſpiedo ad un foco lento inſino che le medeſime ſiano ben ſecche, ſenza eſſer brucciate; Ancor calde s'ammaccano in un mortajo di bronzo, il quale s'è fatto avanti ſcaldare 'l fondo. Et in queſto modo ſi riducono le Amandole in una paſta, che non deve eſſer ne dura ne grummoſa.

Si peſa due libre di queſta paſta, e ſi mette di novo dentro il mortaro ſcaldato come ſopra, meſcolandovi una libra e meza di Zucchero ben polverizato, s'ammacca quella miſtura, affinche il Zuccharo s'uniſca intimamente alla paſta, di poi vi s'aggionge una polvere compoſta di Garrofali, ed vna mezza dramma di Ca-

nella. Alcuni vi mescolano ancora un poco d' Ambra grisa, e di Muschio quando questo mischiamento è fatto, si piglia la pasta, e se gli da la figura che più piace, e si fà seccar al Sole.

Del resto poi ò si mangia tal che ò se ne fà un liquore molto grato, e molto in uso; Alcuni si servono ordinariamente d'acqua commune, con alcuni gialli di vovo per render il liquore d'una maggior consistenza, altri amano più tosto il latte dell' amandole, altri vn emulsione di quattro semi freddi maggiori, altri l'Aque di Cicoria.

Le Droghe, che entrano nella compositione della Cicolata, essendo abbondanti di principj volatili, si concepisce facilmente che questa compositione dee render facile la digestione, dar del vigore alla macchina, e produr quantità d'altri buoni effetti, esser saluteuole agli Fisici, mentre sia ordinata à tempo, e luogo, non solamente à cagione delli buoni effetti che cagiona, mà etiamdio perche il Cacao, il quale e la principale droga di questa compositione, essendo abbondante di molti principii balsamici, dee addolcir, ed involgere gli umori acri che si trouano abbondantemente, ne Fisici, e nutrire le parti solide.

Mundius Medico di Londra riferisce ch'

ch'un amalato essẽdo travagliato d'una tise: si mise nell'uso della Cicolata, e si trova in poco tẽpo perfettamẽte guarito, mà quel che v'è di più meraviglioso, s'è che la sua moglie per compiacere al Marito essendosi messa à bere della Cicolata con il medesimo ebbe di poi molti figlioli abbenche fosse per longo tempo creduta sterile.

Se questo liquore produce buoni effetti quando s'usa moderatamente, non lascia in ricompensa di produr molte incomoditá quando s'usa in eccesso, ò vi si mescola troppe droghe acri: perche all'ora eccita nelli nostri humori fermentationi, non ordinarie, che tendono alla distruttione del Misto, e questa è la ragione, che non conviene agli bilioſi, & impedisce per lo più à molti il sonno.

## CAPITOLO VI.

### *Del Caffè.*

SI dee elegger novo ben mondo della sua scorza, di mezzana grossezza, grisaccio, che non abbia alcun ingrato odore, mà che all'incontro mandi un odor grato quando è stato abbrucciato.

Il Caffè fortifica lo stomacho, facilita la digestione, modera i dolori di Capo,

consuma i vapori del vino, e degli altri liquori spiritosi, provoca l'orine, e l humor mestruale, rende la memoria, e l immaginatione viva, e pronta, e rallegra lo spirito.

L uso immoderato del Caffè immagrisce, impedisce il dormire, distrugge le forze, e produce molt altre simili incomodità.

L' Albero, che porta il Caffè nasce nell Arabia felice. Il modo di prepararlo è di farlo arrostire sopra d'un fuoco lento, osservando sempre, che si arrostisca egualmente per tutto. Quando hà aquistato un colore trà il nero, & il giallo si rende in polvere, e se ne fà un liquore assai conosciuto. Li Turchi, gli Arabi, e molti altri popoli d Oriente, à cui l'uso del vino è prohibito, ò pure non se ne servono usano questo liquore: & egli è ora si commune in tutta l Europa, che non si vede altro in tutte le Strade, che luoghi in cui si vende il Caffè.

Quando il Caffè è arrostito, i suoi Sali alkalini restano più strigati, & i suoi solfi sono più esaltati: il che fà, che all'ora ed un odore più grato. Questa picciola calcinazione rende ancor le sue parti più disposte à produr gli effetti, che s osservano giornalmente.

CA-

# CAPITOLO VII.

## *Del Thè.*

IL Thè deve elegersi recente, in piccio-le foglie verdi, ed intiere d' un odore è d' un sapore come le Viole. Si deve conservare in un vaso di vetro ben chiuso, affinche non perdi le parti più volatili.

Del resto come si siamo sempre attaccati à pigliar ciò che vi era di buono nella maniera del vivere d'ogni natione, per questo non abbiamo tralasciato di metter in uso un liquore di cui si servono molti popoli Orientali, preparato con le foglie del Thè, & infuse caldamente in qualche liquore, come nell'acqua, ò nel latte, insinche il liquore si sia assomigliato al colore di queste foglie.

Le foglie del Thè sono longe, agguzzate, e tagliuzzate all'intorno; queste nascono nella China, nel Giapone &c. Li popoli di quei paesi le raccolgono nella Primavera, mentre, che le medesime sono ancor picciole è tenere, le fanno seccare, e ce le mandano à quel modo.

Il liquore del Thè è molto salutevole, poiche egli produce molti buoni effetti, in tal modo, che è molto migliore del Caffè, perche l' uso eccessivo del Caffè è per

ordinario dannevole.

La maggior parte de buoni effetti, che s'oſſervano nel Thè, provengono da ſuoi principj volatili. Egli fortifica lo ſtomaco, purifica la maſſa del ſangue, e la trattiene in rena giuſta fluidità ſottilizzando le materie groſſolane, che facevano oſtacolo al ſuo motto. Finalmente come contiene molte parti balſamiche con molte parti d'acqua, che gli ſervono di vehicolo, perciò diſſolvendo i Sali acri, ed inuolgendoli, ſi trova che l'uſo del Thè è molto convevole alli Thifici.

In oltre diceſi, che ne'luoghi ove viene il Thè, tutti quelli, che ſe ne ſervono ordinariamente, ſono liberi dalla gotta è dalla pietra. Veramente queſto non s'oſſerva ne' noſtri paeſi; e queſto forſe perche non ci mandano 'l migliore, ò ſe lo mandano biſogna neceſſariamente, che il tempo, e la longa navigazione li faccia perdere la ſua virtù.

*IL FINE.*

# TAVOLA
## DE' CAPITOLI

### *PARTE PRIMA.*


DEgl' Alimenti. pagina 1
Della Terra. 22
Dell'Acqua. 28
Delli ſali in genere 31
Del Acido. 33
Del Alkali. 36
Del Sale Salſo. 39
De Solfi. 43
Del modo di ſervirſi degl alimenti. 46


### *PARTE SECONDA.*


DEgl' Alimenti eſtratti dalli Animali. pagina 53
Del Vitello. 66
Del Bue. 68
Del Porco. 70
Del Porco Cinghiale. 72
Del Agnello. 74
Del Caſtratto. 75
Del Capretto. 77
Del Capriolo ò ſia becco Salvatico. 78
Del Daino. 80


Del

Del Cervo. 81
Della Lepre. 85
Del Coniglio. 88
Del Latte. 89
Del Butiro. 93
Del Formaggio. 96
Del Pollo. 98
Del Capone. 101
Delli Colombi. 103
Dell Oca. 106
Dell'Anitra. 107
Della Pernice. 108
Del Fagiano. 110
Della Quaglia. 111
Del Tordo. 114
Del Merlo 115
Dei Gracilli ò Becafichi. 116
Delle Calandrine. 117
Dell'Ortolano. 118
Del Stornello. 119
Della Polla acquatica. 120
Della Becaccia, e della Beccacina. 121
Delle Vova. 122
Del Miele. 125
Del Luzzo. 129
Del Carpione. 130
Della Perchia ò pesce Persico. 131
Del Barbio. 132
Della Anguilla. 134
Della Tenca. 135
Della Trutta. 137

Del

## DE' CAPITOLI.


Del Esperlano ò Anguella. 138
Della Lampreda. 139
Del Pesce Salamone. 131
Del Agotello. 142.
Dello Scombrò. 143
Del Storione. 144
Dell'Aringa. 145
Della Sardella. 146
Delle Passere. 147
Della Sola. 148
Del Rombo. 149
Del Drago di Mare. 150
Del Pesce Capone. 151
Dell'Alosa. 152
Del Squarro, ò sia Raggia. 153
Del Merluzzo. 154
Del Barbione ò sia Triglia. 155
Del Tonno. 157
Dei Mitoli. 158
Delle Ostreghe. 159
Delli Gamberi. 160
Delle Ranocchie. 161
Della Testuggine. 162


## PARTE TERZA.


DEgl'Alimenti delli Vegetabili 165
De' Persici. 171
Delle Fragole. 175
Della Mora Angelica. 177
Della Uva Spina, del Arboricello Spinoso.

noſo. 178
Dell'Uva Creſpa, che viene in grappoli all'Arboricello ſenza ſpine. 179
Delle Ciriegie. 180
Della Meliaca ò ſia Arbricoccoli. 183
Delle Prugne. 184
Dei Pomi. 186
Dei Peri. 187
Dei Fichi. 188
Delli Pomi Cottogni. 189
Delli Granati. 193
Del Melone. 194
Del Cocomero. 196
Delle Zucche. 197
Delli Aranci. 198
Dei Limoni. 200
Delle Uve. 201
Delle More. 203
Delle Sorbe. 204
Dei Neſpoli. 205
Delle Noci. 206
Delle Avellane, ò ſia Nocciole. 207
Delle Amandole. 208
De Piſtacchi. 210
Degli Pinochi. 211
Delle Caſtagne. 212
Delle Olive. 213
Dei Dattili. 215
Delle Fave. 216
De' Piſelli. 217
Degli Faggioli. 219

Delle

Delle Lenti. 220
Del Riso. 221
Del Trivello di Biada. ivi
Del Miglio. 222
Degl'Anisi. ivi
Del Pane. 224
De' Cavoli. 228
De' Carciofi. 229
Degl'Asparagi. 230
Della Lattuca. 231
Del Radicchio. 232
Delle Rape. 233
Della Boragine. 234
Della Menta. 235
Dell'Acetosa. 237
Della Pimpinella. 238
Dell'Apio, ò sia Petroselino. 239
Delli Porri. 240
Del Cerfoglio. 241
Della Porcellana. 242
Della Maggiorana. 243
Del Timo. ivi
Del Nasturccio. 244
Delli Spinazzi. 245
Delle Tartufe. 246
Delli Fonghi. 248
Delle Cipolle. 249
Dell'Aglio. 250
Della Senape. 252
Del Zaffarano. ivi
Della Noce Moscada. 253

De'

TAVOLA DE' CAPITOLI.

De' Garofoli. 254
Della Canella. 255
Del Pepe. 256
Del Zucchero. 257
Del Sale. 258

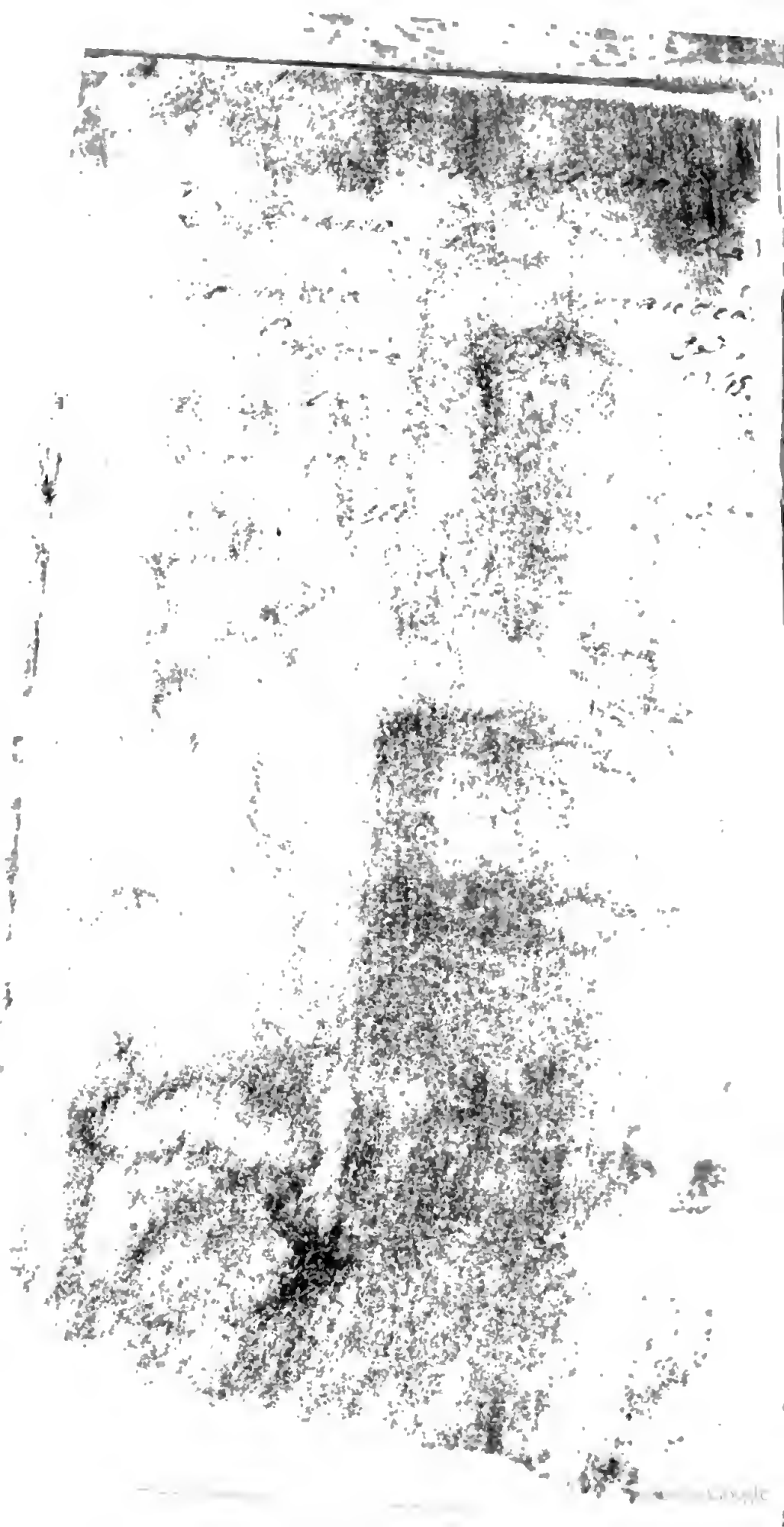
PARTE QUARTA.

DEgl' Alimenti de' liquori. 260
Dell'Acqua. 264
Del Vino. 274
Dell'Aceto. 284
Dell'Acqua vita, e d'alcuni Liquori. 287
Della Cioccolata. 290
Del Caffè. 293
Del Thè. 295

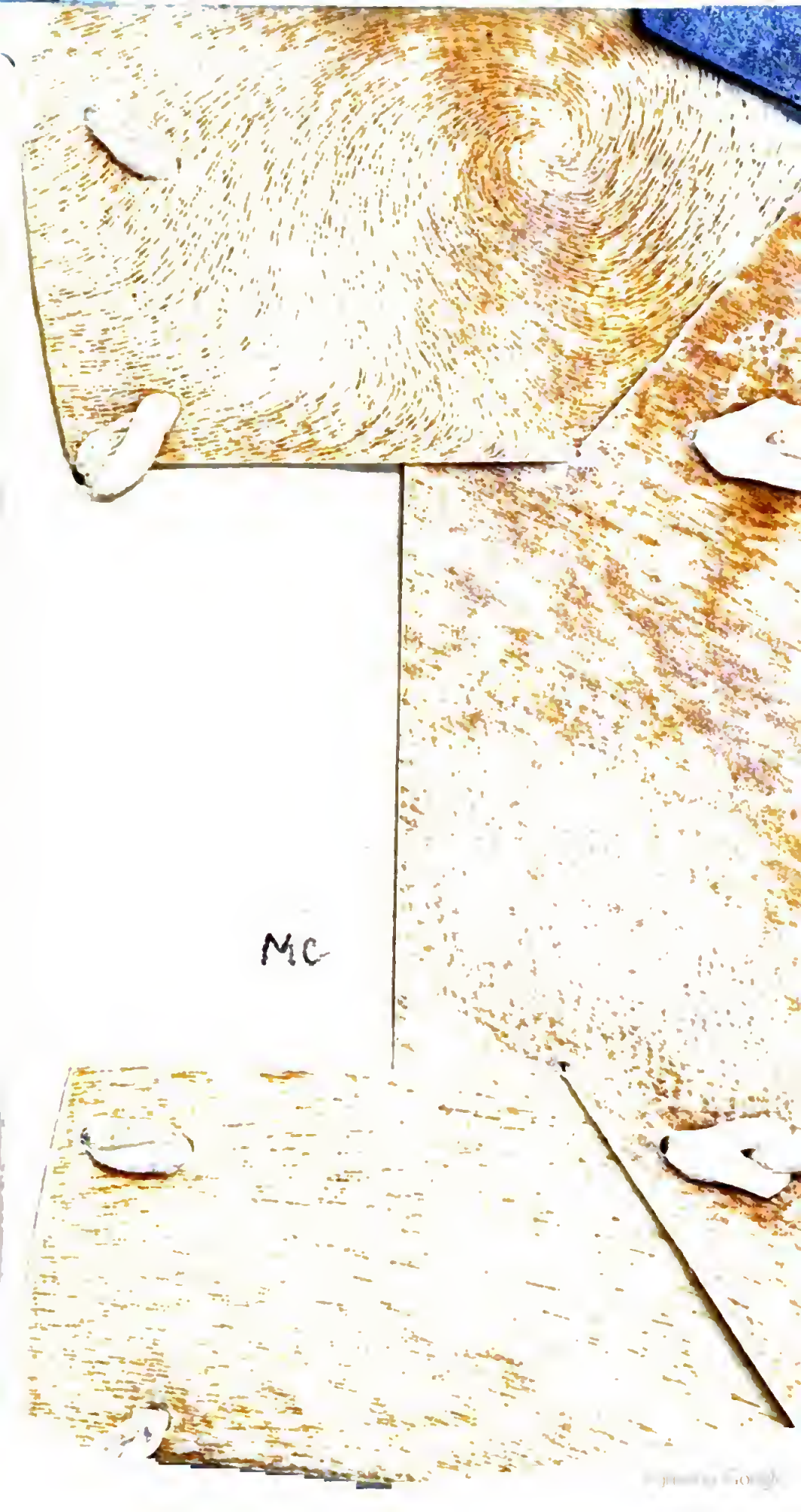
*Il Fine della Tavola de' Capitoli.*

2
3.8.816

DE



005639584


MC